ISNN - 0328-7157

Vinífera

Revista del Instituto Nacional de Vitivinicultura
Mendoza - Argentina - Noviembre 1999

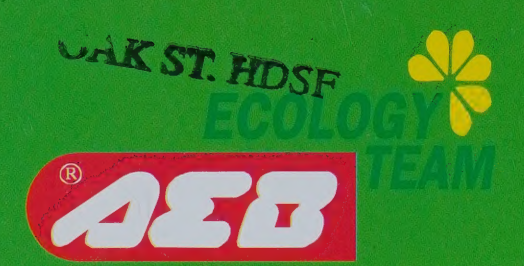
Vinandino '99

4º Concurso Internacional de Vinos

VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

La Vitivinicultura del Hemisferio Sur





Respetando la naturaleza

ECOLOGY TEAM
AEB

IL GRUPPO AEB NEL MONDO
AEB GROUP IN THE WORLD

SIEMPRE A LA VANGUARDIA CON LOS MEJORES PRODUCTOS ECOLOGICOS



AEB ARGENTINA S.A.
Carril R. Peña 2431 - Gutierrez - Maipú - Mendoza
Tel/fax: 4979144 - 4978258
Serv. At. Cliente: 0 800 33 35666
E-mail: aebarg@supernet.com.ar

ARGENTINA EN EL CONTEXTO DEL MERCADO MUNDIAL DE VINOS
L'ARGENTINE DANS LE CONTEXTE DU MARCHÉ MONDIAL DES VINS
ARGENTINA IN THE CONTEXT OF THE WORLD WINE MARKET

Casi en los albores del año 2000, Argentina recibe en Mendoza, Ciudad Internacional de la Vid y el Vino, a los participantes del IV Concurso Internacional de Vinos VINANDINO'99 y del VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.

Esta última convocatoria vitivinícola del siglo XX, nos encuentra ante un proceso de liberalización de la economía que ha ido conformando un verdadero mercado mundial de vinos, que si bien representa un gran incentivo para las empresas y la apertura de interesantes oportunidades comerciales, impone también enormes desafíos, para afianzar y consolidar la inserción de cada uno de los países vitivinícolas en el nuevo orden internacional.

Ante este nuevo escenario, la vitivinicultura argentina cambió para alcanzar la competitividad internacional necesaria, mejorar costos, aumentar la capacidad innovadora y desarrollar productos de alta calidad que se adaptaran a las exigencias de la demanda. Para ello, sustentó su crecimiento y desarrollo en una marcada progresión cualitativa de sus vinos, resultado de un trabajo integral en viticultura y enología, para lo cual se realizaron y se realizan importantes inversiones privadas nacionales y extranjeras.

En esta perspectiva, el Estado, a través del Instituto Nacional de Vitivinicultura, certifica la genuinidad y naturalidad de los productos vitivinícolas a fin de proteger los intereses legítimos de los productores y consumidores, y asegurar la lealtad en los intercambios comerciales tanto internos como externos.

Asimismo, el Instituto complementa estas funciones en el ámbito internacional, asumiendo la representatividad del país ante los organismos específicos del sector, en particular la Organización Internacional de la Vid y el Vino (O.I.V.), lo que permite consolidar la inserción de Argentina en el concierto de los grandes países productores de vinos.

En el mercado mundial de vinos, nada nos exime de retos y compromisos para afrontar el futuro. El perfil comercial de las empresas vitivinícolas argentinas esta en expansión, lo que nos hace ser optimistas y pensar en un panorama alentador. Sin embargo, resta mucho por hacer, sólo se ha iniciado la marcha por el buen camino.

Lic. Félix Roberto Aguinaga
Presidente Comisión Organizadora

À l'aube de l'an 2000, l'Argentine accueille à Mendoza, Ville Internationale de la Vigne et du Vin, les participants au IV Concours International des Vins VINANDINO '99 et au VII Congrès Latino-Américain de la Viticulture et de l'Œnologie.

Cette dernière manifestation vitivinicole du XX siècle nous trouve face à un processus de libéralisation de l'économie qui a abouti, au cours, à un vrai marché mondial qui impose, bien qu'il ait poussé les entreprises à réagir et qu'il ait favorisé les échanges commerciaux, des enjeux importants à l'heure de renforcer et de consolider l'insertion de chaque pays vitivinicole dans le nouvel ordre international.

Face à cette nouvelle scène, la vitiviniculture argentine a évolué pour atteindre la compétitivité nécessaire, améliorer les coûts, augmenter sa capacité d'innovation et développer des produits de haute qualité pour mieux répondre aux exigences des consommateurs. Pour ce faire, elle a fondé sa croissance et son développement sur une forte progression qualitative de ses vins, issue d'un travail intégral en viticulture et en œnologie; aussi a-t-elle fait, et fait toujours, des investissements importants provenant du secteur de la production, national ainsi qu'international.

Dans cette approche, l'État, à travers l'Institut National de Vitiviniculture (I.N.V.), certifie l'authenticité et la pureté des produits vitivinicoles afin de protéger les intérêts légitimes des producteurs et des consommateurs, tout en assurant la loyauté des échanges commerciaux des marchés intérieur et extérieur.

En même temps, à côté de ces fonctions, l'I.N.V. mène des actions au niveau international à titre de représentant du pays auprès des organismes concernés par le domaine vitivinicole, notamment de l'Office International de la Vigne et du Vin, ce qui lui permet de renforcer l'insertion de l'Argentine dans le concert des grands pays producteurs de vins.

Au marché mondial des vins, rien ne nous retranche des enjeux et des engagements pour envisager l'avenir. Le profil commercial des entreprises vitivinicoles argentines est en expansion, ce qui nous rend optimistes et nous laisse prévoir un panorama prometteur. Cependant, il reste beaucoup à faire, nous avons à peine démarré le parcours sur le bon chemin.

Lic. Félix Roberto Aguinaga
Le Président du Comité d'Organisation

Almost at the threshold of the year 2000, Argentina is happy and honored to host the IV Interational Wine Contest -VINANDINO 99- and the VII Latin American Congress of Viticulture and Viniculture. The host city for these events is Mendoza, the International City of the Vineyards and the Wine.

This last meeting of the XXth century finds us in the middle of a process of economic liberalization that has given shape, to a real and concrete world market. This market constitutes a great incentive for winegrowing enterprises as well as a significant opening for business opportunities. Yet, it also represents a considerable challenge for the consolidation of the insertion of each one of the winegrowing countries in the new world order.

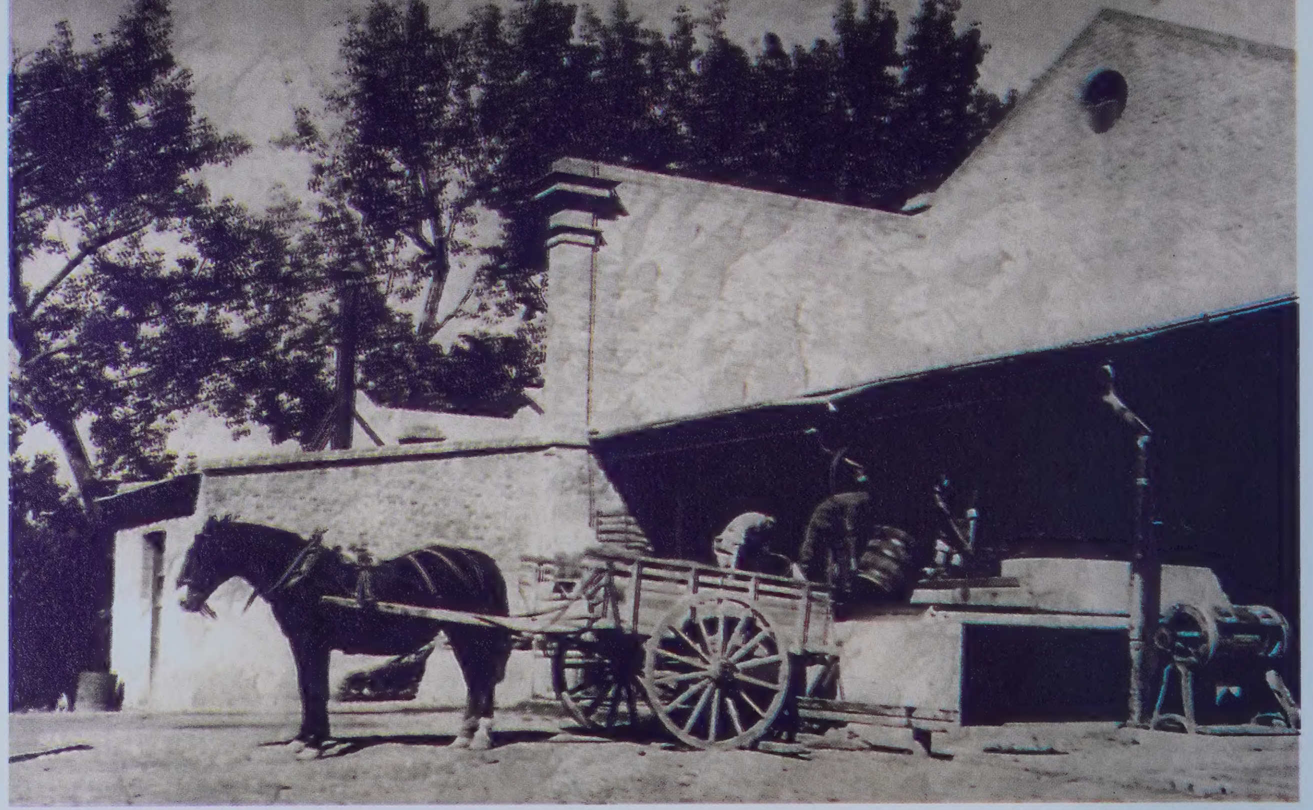
In this new scenario, Argentine viti-viniculture has produced the necessary changes in order to be internationally competitive, to improve costs, to increase its innovative capacity, and to develop high quality products that can meet the conditions of demand. In order to achieve this, Argentina based the growth and development on a qualitative progression of its wines, the result of an overall integration of its viticulture and viniculture. To such an objective, important national and foreign private investments were and are currently being made.

In view of this perspective, the Federal Government, through the action of the National Institute of Viti-Viniculture, certifies the genuineness and origin of the product, so as to protect the legitimate interests of the growers and consumers alike, and to ensure the faithfulness of both domestic and foreign trade.

At the same time, the Institute's action has been undertaken at international level by being the representative of the country before the specific organizations in the sector, in particular before the O.I.V, which allows for a consolidation of its insertion among the leading winegrowing countries in the world.

In the world wine market Argentina is not spared any challenge or obligation necessary to face the future. The commercial profile of Argentine winegrowing firms makes us feel optimistic and makes us think about a promissory picture for its development and expansion. However, a great deal is still to be made. This is only the start of the good course.

Lic. Félix Roberto Aguinaga
Organization Comitee President


Enoteca Provincial - Mendoza

LOS COMIENZOS DE LA PRODUCCION VITIVINICOLA EN ARGENTINA

LES DÉBUTS DE LA PRODUCTION VITIVINICOLE EN ARGENTINE

THE BEGINNINGS OF THE VITICULTURAL PRODUCTION IN ARGENTINA

La historia de la vitivinicultura argentina se remonta a la época de la colonización, ya que el cultivo de la vid estaba estrechamente unido con las prácticas agrícolas del colono español. A mediados del siglo XVI, los conquistadores llevaron al Cuzco (Perú) las primeras plantas de vid, de la especie Vitis vinífera. Desde allí fue conducida a Chile en 1551 y luego introducida a la Argentina por vecinos de Santiago del Estero, seis años después. Desde esta provincia se propagó el cultivo hacia el centro, oeste y noroeste del país.
Los antiguos pobladores y soldados consumían vino y pasas, como alimento calórico. Los sacerdotes católicos que vinieron a estas tierras como misioneros, también implantaron viñedos en las cercanías de sus

La vitiviniculture argentine naquit à l'époque de la conquête et de la colonisation de l'Amérique car la culture de la vigne était étroitement liée aux pratiques agricoles du colon espagnol. Vers la moitié du XVI^e^ siècle, les conquérants introduirent les premières plantes de vigne de l'espèce Vitis vinifera à Cuzco (au Pérou). Elle fut après introduite au Chili, en 1551, et, six ans plus tard, en Argentine des mains de quelques habitants de Santiago del Estero. La culture de la vigne s'est désormais répandue de cette Province vers le centre, l'Ouest et le Nord-Ouest du pays.
À cette époque-là, les colons et les soldats consommaient du vin et du raisin sec, ce dernier en tant qu'aliment calorique. Les prêtres catholi-

The history of the Argentinian viticulture goes back to the time of colonisation, since the growing of the vines was closely related to the agricultural practices of the Spanish settlers. In the middle of the XVI century, the conquerors took the first plant of vines which was from the specie Vitis vinifera to Cuzco (Perú). From that place it was conducted to Chile in 1551 and then, six years later, it was introduced to Argentina by some neighbours from Santiago del Estero. From this province it spread to the centre, west and northwest of the country.
The ancient settlers and soldiers took wine and raisins as caloric food. The catholic priests who came to these lands as missionaries, also planted vines in the surroundings of their con-



conventos con el fin de poder contar con el vino, que indispensablemente requerían para celebrar la Santa Misa, contribuyendo así a su difusión en las zonas ecológicamente aptas.
No existen datos exactos sobre la fecha de implantación de los primeros viñedos en Mendoza y San Juan, aunque algunos historiadores opinan que se realizaron primero en esta última provincia, entre los años 1569 y 1589.
En resumen puede decirse que la Vitis vinífera llegó a la República Argentina a mediados del siglo XVI.
De un modo u otro, los conquistadores y colonizadores, soldados o sacerdotes, no imaginaron que habían puesto la piedra fundamental de una gran industria que con el tiempo transformaría esta región, conocida en aquel entonces por su aridez, las montañas abruptas y la soledad inhóspita en que vivían esos austeros pueblos, en verdes y extensos oasis.
Favorecida por óptimas condiciones climáticas y de suelo, la vitivinicultura manifestó un amplio y acelerado desarrollo, principalmente en las provincias andinas. Al comienzo se producía en volumen reducido, limitado a satisfacer las necesidades de las pequeñas comunidades de la colonia.
Se debieron afrontar diversas dificultades, por un lado la aridez del clima obligó a construir diques y sistemas de riego artificial y por otro lado la competencia de productos provenientes del viejo mundo. No obstante, el aislamiento determinado por las enormes distancias con otros centros poblados hizo que pronto la producción superara la demanda de consumo en las zonas de origen lo que obligó a preparar pasas con las variedades más adecuadas y a elaborar los mostos con renovadas técnicas para su envío a otros lugares.
En aquella época, la elaboración de vinos, si bien, rudimentaria y realizada en pequeña escala y en forma doméstica, era un procedimiento generalizado entre los mismos viñateros, quienes llegaron a obtener bebidas de excepcional calidad.
A principios del siglo XVII, ya se habla en las crónicas de la época, de la abundancia de la cosecha de uvas y

ques venus à ces lieux prêcher l'Évangile cultivèrent, eux aussi, des vignobles dans les alentours des couvents dans le but d'en obtenir du vin, indispensable pour la célébration de la Sainte Messe, contribuant de la sorte à la diffusion de la culture de la vigne dans les zones les plus propices du point de vue écologique.
Il n'y a pas de données précises sur la date d'implantation des premiers vignobles à Mendoza et à San Juan ; cependant, quelques historiens pensent que, d'abord à San Juan, puis à Mendoza, le vignoble a conquis son espace entre 1569 et 1589. Bref, on pourrait affirmer que la Vitis vinifera est entrée en Argentine vers la moitié du XVI^e siècle.
Ces pionniers n'ont jamais imaginé qu'ils avaient établi les bases sur lesquelles reposerait une grande industrie qui, dans le temps, allait transformer cette région aride aux montagnes abruptes et solitaires en des oasis verts et étendus.
Favorisée par des conditions climatiques et de sol optimales, la vitiviniculture pris un essor accéléré, surtout dans les Provinces andines. Au début, la production se faisait à un volume réduit, borné à satisfaire aux besoins des petites communautés de la colonie.
Il a fallu faire face à plusieurs difficultés; d'une part, le climat désertique qui a conduit les responsables à la construction des digues et au traçage d'un réseau d'irrigation et, d'autre, la concurrence par cause de l'entrée des produits provenant de l' « Ancien Monde ». Cependant, l'isolement de cette région par rapport à d'autres centres dû aux grandes distances qui les séparaient, eurent comme conséquence un surplus de la production dans les zones d'origine ce qui a contraint les producteurs à préparer du raisin sec avec les cépages les plus aptes et à élaborer les moûts plus soigneusement pour les envoyer à d'autres pays.
À cette époque-là, quoique rudimentaire et faite à petite échelle et de façon domestique, l'élaboration des vins était un processus généralisé parmi les vignerons qui ont réussi à obtenir des boissons d'une qualité exceptionnelle.
On peut lire dans les chroniques du

vents to have the wine they required to celebrate the Holly Mass contributing to its dissemination in the ecological apt zones.
There is no exact data on the date of the plantation of the first vineyards in Mendoza and San Juan, however some historians think that they were done in this last province between 1569 and 1589.
In conclusion, we can say that Vitis vinífera came to Argentina in the middle of the XVI century.
Anyway, the conquerors and the colonisers, soldiers or priests, did not imagine that they had established the keystone of a huge industry that in the course of time would transform this region. It was known at that time for its aridity, abrupt mountains and inhospitable loneliness in which those austere people lived, in a spacious green oasis.
Being favoured by the best climatic and soil condition, the viticulture showed a wide and accelerated development mainly in the Andean provinces. At the beginning, it was produced in a reduced volume limited to satisfy the needs of the small communities of the colony.
Many difficulties had to be faced. On the one hand, the aridity of the climate fastened the construction of dams and artificial systems of irrigation; and on the other hand, the competence of products coming from the Old World. However, the isolation due to the long distance from other populated centres made the production surpass the demand of consume in the zone of origin; consequently it caused the preparation of raisins with the most suitable varieties and the production of musts with new techniques to be send to other places.
At that time, the elaboration of wines, although rudimentary, in a small a rate and in a domestic form was a generalised procedure among the viticulturists; who got beverage of an exceptional quality.
At the beginning of the 17th century, it is already said in the chronicles of the time, about the abundance of the grape, other fruits, cereals and olives harvest. It is also mentioned the newly-born commerce in this region far away from Río de la Plata.



Antigua Bodega en Maipú, Mendoza

otras frutas, cereales y aceitunas. También se menciona el naciente comercio de esta región alejada del Río de la Plata. Refiriéndose a los vinos cuyanos, se decía que eran muy generosos y tan buenos que, a pesar de las largas travesías que debían afrontar en carretas a través de las pampas hacia Tucumán y Buenos Aires, llegaban a destino sin ningún daño y con tanta abundancia, que abastecían a todas esas regiones y hasta el Paraguay. Para el transporte de los vinos se usaban tinajas forradas con totora o pellejos. A fines del siglo XVIII comenzaron a emplearse en escala importante, las pipas y barriles de madera.

El desarrollo de la industria vitivinícola fue lento en sus primeros tiempos, pero a partir de 1853, la región vitivinícola más importante del país sufrió una transformación debido a una serie de hechos auspiciosos, entre los que se pueden destacar: la pacificación y la organización constitucional del país, la creación de una Quinta Normal de Agricultura en Mendoza (fue la primera Escuela de Agricultura de la República Argentina), la llegada del ferrocarril, conectando lejanas poblaciones con la salida al mar, y el dictado de leyes de aguas y tierras que permitieron la colonización.

Quizás el hecho más importante fue el aporte de una gran corriente inmigratoria europea, compuesta por hombres conocedores del quehacer vitivinícola, lo que posibilitó un cambio sustancial en el cultivo de la vid y dio un gran apoyo a esta industria. Estos inmigrantes trajeron consigo nuevas técnicas de cultivo, otras variedades de vid aptas para la elaboración de vinos finos, que encontraron en nuestro país un habitat ideal para su desarrollo, y la innovación de las prácticas enológicas utilizadas en las bodegas. Pero fundamentalmente legaron su cultura y entrañable amor por estas actividades, indisolublemente arraigadas con sus milenarios orígenes que afortunadamente dejaron a sus herederos.

Uno de los indicadores más claros de los cambios que marcan la historia de nuestra vitivinicultura, es la importancia otorgada a la capacitación

début du XVII^e siècle que les vendanges et les récoltes d'autres fruits, céréales et olives étaient particulièrement abondantes. On y fait aussi allusion au commerce naissant dans une région éloignée du Río de la Plata. En parlant des vins cuyanos, on disait qu'ils étaient très généreux et d'une qualité telle que, malgré les longues traversées qu'ils avaient à affronter transportés en charrette vers Tucumán et Buenos Aires, ils arrivaient à destination sans dommages et d'une abondance telle qu'ils pourvoyaient toutes ces contrées et qu'ils arrivaient même au Paraguay. Le transport des vins se faisait dans des jarres doublées de roseau ou de peau. À la fin du XVIIIe siècle on a commencé à utiliser à une échelle importante les pipes et les tonneaux en bois.

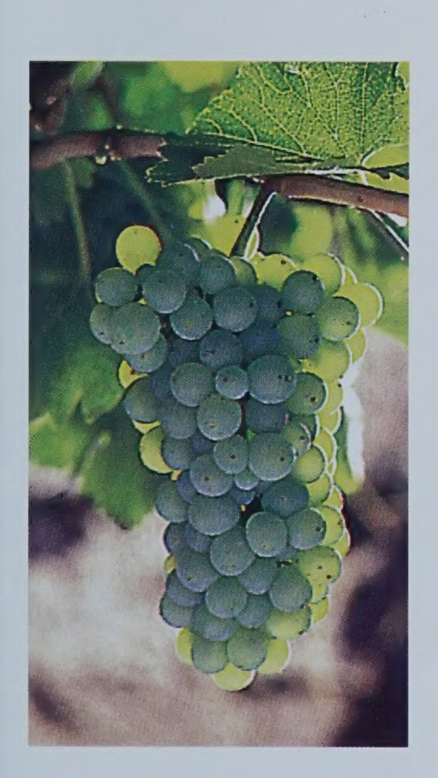
Le développement de l'industrie vitivinicole a été lent au début, mais, à partir de 1853, la région vitivinicole plus importante du pays a connu une profonde transformation qui s'explique par une série de faits très favorables parmi lesquels il est à remarquer : le processus de paix et l'organisation constitutionnelle du pays ; la création d'une École Normale de l'Agriculture à Mendoza

Referring to the cuyanos wines it was said that they were generous and very good. Despite the long distances they had to travel in wagon through the Pampas to Tucumán and Buenos Aires, they reach destiny without harm and with such an abundance that they supplied all those regions and they arrived in Paraguay. To transport the wines, large earthen jars covered with cattail or leather were used. At the end of the 18th century, vats and wooden barrels began to be employed in a large scale.

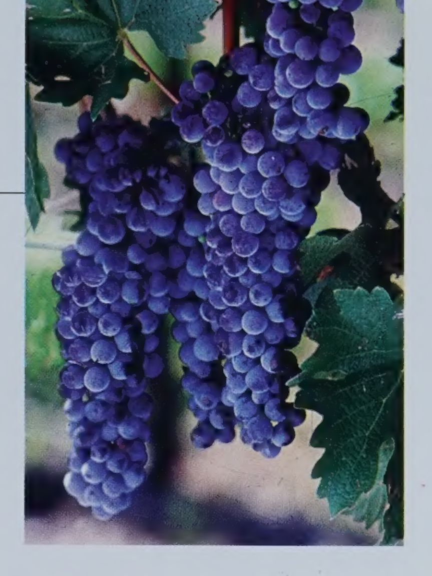
The development of the viticultural industry was slow at the very beginning but since 1853 the most important viticultural regions of the country suffered a transformation due to a number of satisfactory facts. These were: the pacification and constitutional organisation of the country, the creation of a Normal Agricultural Farm in Mendoza (It was the first Agricultural School in the Argentinian Republic), the coming of the railway –connecting distant populations with the opening to the sea– and the sanction of the water and land laws that allowed the colonisation.

Perhaps the most important fact was the contribution of a great European immigration formed by men who

y perfeccionamiento de los técnicos que llevaban a cabo la actividad. Así, sus resultados, con el correr de los años, se evidenciaron en la mayor calidad de los productos obtenidos.
Muchos de los hombres que tenían en sus manos las decisiones políticas y económicas de la naciente república, sin duda los que tenían visión del progreso adquirida en los grandes centros culturales europeos, se decidían firmemente por la educación agrícola.
En el año 1900 comienza a funcionar la Bodega Escuela en la Provincia de Mendoza y lo que hasta entonces se había desarrollado al impulso de la voluntad y la experiencia, se convierte a partir de este momento en un movimiento basado en la ciencia y en el estudio. Por ello se considera que la Bodega de la Escuela de Enología de la Ex Quinta Agronómica es un verdadero hito que marca el antes y el después de la cultura vitivinícola, ya que, de una etapa caracterizada por el trabajo fecundo, se pasa a otra cuyo distintivo predominante es la práctica metodológica de los fundamentos científicos y técnicos de la Enología.



(c'est la première École d'Agriculture de la République Argentine), la venue du chemin de fer reliant les villages éloignés à la mer et l'établissement des lois des eaux et des terres qui ont permis de mieux organiser le processus de colonisation.
Or, le fait le plus remarquable a été, peut-être, l'apport d'un grand courant d'immigration européenne, composé par des hommes qui connaissaient l'affaire vitivinicole, ce qui a entraîné un changement substantiel de la culture de la vigne et qui a donné un grand élan à cette industrie. Ces immigrants, munis de nouvelles techniques de culture et connaisseurs d'autres variétés de vignes aptes pour l'élaboration des vins fins, ont trouvé dans notre pays un habitat idéal pour leur développement et pour l'innovation des pratiques œnologiques mises en œuvre dans les caves. Mais, par dessus tout, héritiers d'un attachement inébranlable à ces pratiques aux origines millénaires, ces immigrants nous ont légué leur culture et leur profond amour envers elles.
L'histoire de notre vitiviniculture s'est toujours placée sous le signe d'une volonté ferme de mieux préparer ses techniciens. C'est ainsi que, dans le temps, les résultats se voyaient dans une meilleure qualité des produits obtenus.
Formés dans des centres européens prestigieux, beaucoup de politiciens et d'économistes de la jeune république se penchaient pour un enseignement agricole de la population parce qu'ils y voyaient la source du progrès.
En 1900, ce qu'on peut appeler la « Cave école » de la Province de Mendoza commence ses activités faisant reposer son travail sur la science et l'étude systématique. C'est pour cela que la Cave de l'École d'Œnologie de l'ancienne École Agronomique constitue une véritable charnière qui marque l'avant et l'après de la culture vitivinicole parce que ce fait inaugure une étape dont la caractéristique essentielle est la pratique méthodologique des fondements scientifiques et techniques de l'Œnologie.



knew about the viticultural task making possible a substantial change in the growing of the vine and in this way supporting this industry. Those immigrants brought with them new cultivation techniques, other varieties of vines –which were apt to elaborate fine wines–. They found in our country an ideal habitat for their development and the innovation of the oenological practices used in the wineries. But mainly they bequeathed their culture and love for all these activities, strongly attached to their millennium origins.
One of the clearest indicators of the changes that mark the history of our viticulture is the importance given to training and qualification of the technicians that carried on the activity. The results, with the passing of time, were evident in the better quality of the obtained products.
Many people who had in their hands the political and economical decisions of the nascent Republic chose the agricultural education. Certainly, they were the ones who had a progressive view acquired in the big European cultural centres.
In 1900 the Winery School was created in the province of Mendoza, and what up to now had been developed by an impulse of will and experience changed to a movement based on the science and the study. That is why the Winery of the School of Oenology of the Ex Agronomic Farm is a true marker. In fact, it indicated the formerly and the latter of the viticultural culture since from a stage characterised by fecund work it turned to another which its distinctive feature is the methodological practice of the scientific and technical base of the Oenology.


foto: Vizioli

Cordón del Plata
Tupungato, Mendoza

ARGENTINA EN EL CONTEXTO VITIVINÍCOLA MUNDIAL

L'ARGENTINE VITIVINICOLE DANS LE CONTEXTE MONDIAL
ARGENTINA IN THE VITICULTURAL WORLD

La República Argentina, tradicional país productor y consumidor de vinos del hemisferio sur, tiene 210.448 hectáreas cultivadas con viñedos (año 1998), que representa el 2,67% de la superficie mundial de viñedos.
En la última década se observa una marcada disminución de la superficie plantada con vid en los países con mayor cantidad de hectáreas, a excepción de Irán.
Entre 1982 y 1992, en Argentina se produjo una importante reducción de la superficie destinada a viñedos de alrededor de 115.650 ha, cifra por demás significativa, ya que representó aproximadamente el 36% de la superficie anteriormente exis-

Pays producteur et consommateur traditionnel des vins de l'hémisphère du Sud, la République Argentine a 210.448 ha de vignobles (année 1998) ce qui représente 2,67% de la surface mondiale des vignobles.
Pendant la dernière décennie, on observe une importante diminution de la surface destinée à la culture de la vigne dans les pays à plus grande quantité d'hectares, sauf l'Iran.
Entre les années 1982 et 1992, il s'est produit en Argentine une importante réduction de la surface destinée aux vignobles de 115.650 ha, ce chiffre étant particulièrement significatif car il équivaut à 36% de la surface existant. Cet arrachage a permis l'élimination des vignobles abandonnés ou

Argentina, the traditional producer and consumer country of wines of the south hemisphere, has 210,448 hectares cultivated with vines (1998). It represents 2.67% of the world area with vineyards.
A remarkable decrease of the area cultivated with vines can be observed in the countries with a great amount of hectares during the last decade, but Iran is an exception.
Between 1982 and 1992 there was an important reduction –approximately 115,650 hectares– of the area covered with vines in Argentina.
This significant quantity represented approximately 36% of the previously existent area. This eradication permitted the elimination of decrepit or

tente. Esta erradicación permitió la eliminación de viñedos abandonados y decrépitos y de aquellos que estaban implantados con variedades de baja calidad enológica y gran producción por hectárea. A partir de 1992 se observa una leve recuperación, implantando viñedos con variedades de alta calidad enológica y reconvirtiendo otros existentes.

Según la estadística mundial correspondiente a 1997, última disponible, Argentina, luego de la reducción de superficie, ocupa el sexto lugar por su producción de uvas.

En lo referente a elaboración de vinos es el quinto productor mundial, luego de Francia, Italia, España y Estados Unidos. Argentina se afirma así como uno de los grandes productores con volúmenes disponibles para el mercado mundial.

Respecto al consumo de vinos se confirma la posición de Argentina como gran consumidor, ocupando el sexto lugar en el mundo. No obstante, ha realizado un cambio similar al que se produce en los países tradicionalmente productores, modificando su estructura de consumo de vinos influenciada por los cambios de hábitos de los consumidores y campañas antialcohólicas. Frente a la caída general del consumo de vinos, debe destacarse la tendencia a incrementar la demanda de vinos espumantes y de calidad superior.

La reducción del mercado interno, debido a la disminución del consumo, y el proceso de globalización que se da a nivel mundial, han orientado a muchas empresas hacia la exportación de sus productos.

La tendencia creciente de las ventas al exterior ha posicionado a la República Argentina entre los primeros países exportadores de vinos.

vieux et de ceux implantés avec des cépages à basse qualité œnologique et à grande production l'hectare. Dès 1992, on constate une légère reprise, tout en implantant des cépages à haute qualité œnologique et en reconvertissant d'autres vignobles.

D'après les statistiques mondiales correspondant à l'année 1997 -ce sont les dernières dont on dispose- l'Argentine, après la diminution de sa surface viticole, occupe la sixième place par sa production de raisin.

En ce qui concerne l'élaboration des vins, l'Argentine est le cimquième producteur mondial, après la France, l'Italie, l'Espagne et les Ètats Unis. L'Argentine se consolide ainsi comme un des grands producteurs qui à des volumes disponibles pour le marché mondial.

Au sujet de la consommation des vins, l'Argentine renforce sa position comme un grand pays consommateur, tout en occupant la sixième place. Cependant, elle n'échappe pas à la tendance survenue aussi aux pays producteurs traditionels : elle a assité au changement de sa structure de consommation des vins influencée par les changements des habitudes des consommateurs et par une publicité anti-alcool. Malgré cette chute générale de la consommation des vins, il faut noter la tendance à l'augmentation de la demande des vins mousseux et de qualité supérieure.

La réduction du marché intérieur, due à la réduction de la consommation et au processus de globalisation d'ordre mondial, a poussé plusieurs entreprises vers l'exportation de leurs produits.

abandoned vineyards, which were planted with low oenological quality varieties and a great production per hectare. Since 1992 it has been observed a slight recovery, planting vineyards of high quality oenological varieties and thus reconverting the already existent ones.

According to the world statistics of I997, the last available, Argentina, after the reduction of the area, occupies the sixth position because of its production of grapes.

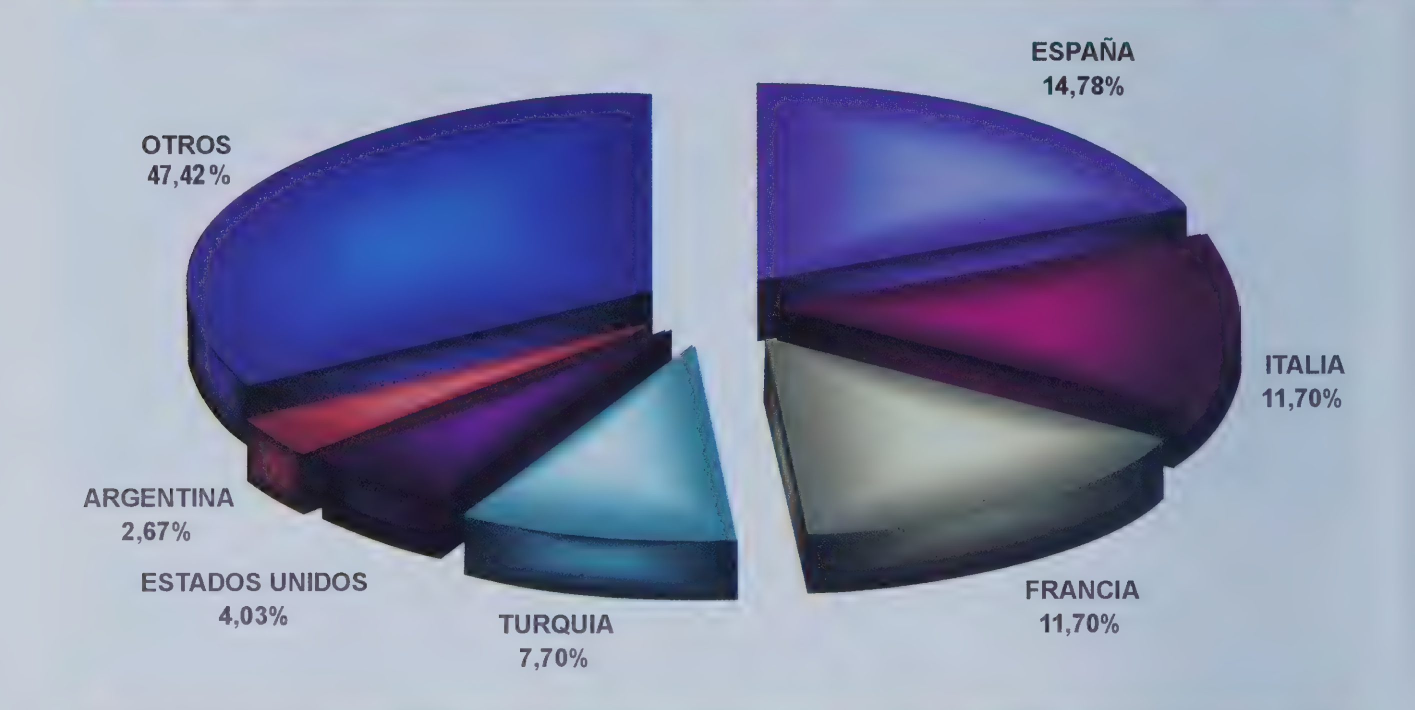
As far as wine elaboration is concerned, Argentina is the fifth producer in the world, preceded by France, Italy, Spain and the United States, in the rank. So, Argentina can be considered as one of the great producers with available volumes for the world market.

As regards the consumption of wines, it is ratified the position of Argentina as a great consumer, occupying the sixth place in the world. However, Argentina has developed a similar change to the one shown by the traditional producer countries, modifying its structure of wine consumption which had been influenced by the changes of the consumers' habit and the anti-alcoholic campaigns. Despite the general fall in the consumption of wines, there is a remarkable tendency to increase the demand of high quality and sparkling wines.

The shrinkage of the internal market, due to the reduction of consumption and the globalism process in the world, has encouraged many companies to export their products.

The growing tendency of exterior sales has placed Argentina among the first exporters countries of wines. It should be considered that the exported volume in 1995 was highly influenced by the scarce production in Spain, due to the poor crops caused by frosts and drought. During 1996

SUPERFICIE IMPLANTADA CON VID - AÑO 1997
Participación de los principales países y de Argentina respecto del total mundial



Superficie mundial implantada con vid

PAÍS		Hectáreas (Miles)	Participación (%)
1	ESPAÑA	1.155	14,78
2	ITALIA	914	11,70
3	FRANCIA	914	11,70
4	TURQUÍA	602	7,70
5	ESTADOS UNIDOS	315	4,03
6	IRÁN	270	3,46
7	PORTUGAL	260	3,33
8	RUMANIA	254	3,25
9	ARGENTINA	209	2,67
10	CHINA	188	2,41
11	MOLDAVIA	187	2,39
12	UCRANIA	139	1,78
13	GRECIA	132	1,69
14	HUNGRÍA	131	1,68
15	UZBEKISTAN	120	1,54
	OTROS	2.024	25,90
	TOTAL MUNDIAL	**7.814**	**100,00**

FUENTE: Suplemento del "Boletín de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (O.I.V.)"
Elaboración: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Debe considerarse que el volumen exportado en 1995, se vió sensiblemente influenciado por la escasez de producción en España, a raíz de la mala cosecha por heladas y sequías. En el transcurso de 1996 a 1998, persistió la tendencia creciente de las exportaciones de vinos finos y de jugos concentrados de uvas.

Poseedora de una cultura vínica muy consolidada, a la que se sumó la estabilidad alcanzada por la economía y los intentos realizados por los empresarios y los gobiernos nacional y provinciales, Argentina puede hoy, orientar su política exportadora para afianzar la búsqueda y mantenimiento de nuevos mercados para sus productos vitivinícolas de excelente calidad, evitando así depender solamente de su mercado interno como en otras épocas.

Chile, país no miembro del MERCOSUR, pero con el que se ha pactado Acuerdo de Libre Comercio, persiste como el principal competidor en el cono sur de América, ya que se ha posicionado en el sexto lugar como exportador mundial.

En materia vitivinícola el Mercado Común del Sur (MERCOSUR), ha obligado a los países integrantes a aunar fuerzas para reconvertir las empresas del sector. Después de intensas reuniones se pudo definir un marco normativo similar para los países intervinientes, en el que se

La tendance croissante des ventes aux pays étrangers place l'Argentine parmi les premiers pays exportateurs des vins. Il faut considérer que le volume exporté en 1995 s'est vu sensiblement modifier par le manque de production en Espagne par cause d'une mauvaise vendange provoquée par des gelées et des sécheresses. Pendant les années 1996 au 1998, la tendance croissante des exportations se maintient, surtout celle des vins fins et des jus de raisin concentrés.

Détenant une culture vinique très consolidée, ce à quoi il faut ajouter la stabilité atteinte par l'économie et les efforts menés par les entrepreneurs et les gouvernements national et des Provinces, l'Argentine peut, à présent, orienter sa politique des exportations vers la recherche et le maintient de nouveaux marchés pour y placer ses produits vitivinicoles d'excellente qualité, et pour ne plus dépendre que de son marché intérieur, comme autrefois.

Le Chili -pays qui ne fait pas partie du MERCOSUR- a soussigné avec l'Argentine un Accord de Libre Commerce. Occupant la sixième place en tant qu'exportateur mondial, le Chili est toujours le principal concurrent de l'Argentine dans le cône Sud de l'Amérique.

En matière vitivinicole, le Marché Commun du Sud (MERCOSUR) a contraint les États Membres à conjuguer les efforts pour reconvertir les entreprises du secteur. Après d'intenses réunions, les États Membres sont parvenus à définir un cadre normatif similaire pour tous les pays interve-

to 1998 it still persists the growing tendency of exportations, specially of fine wines and concentrated grape juices.

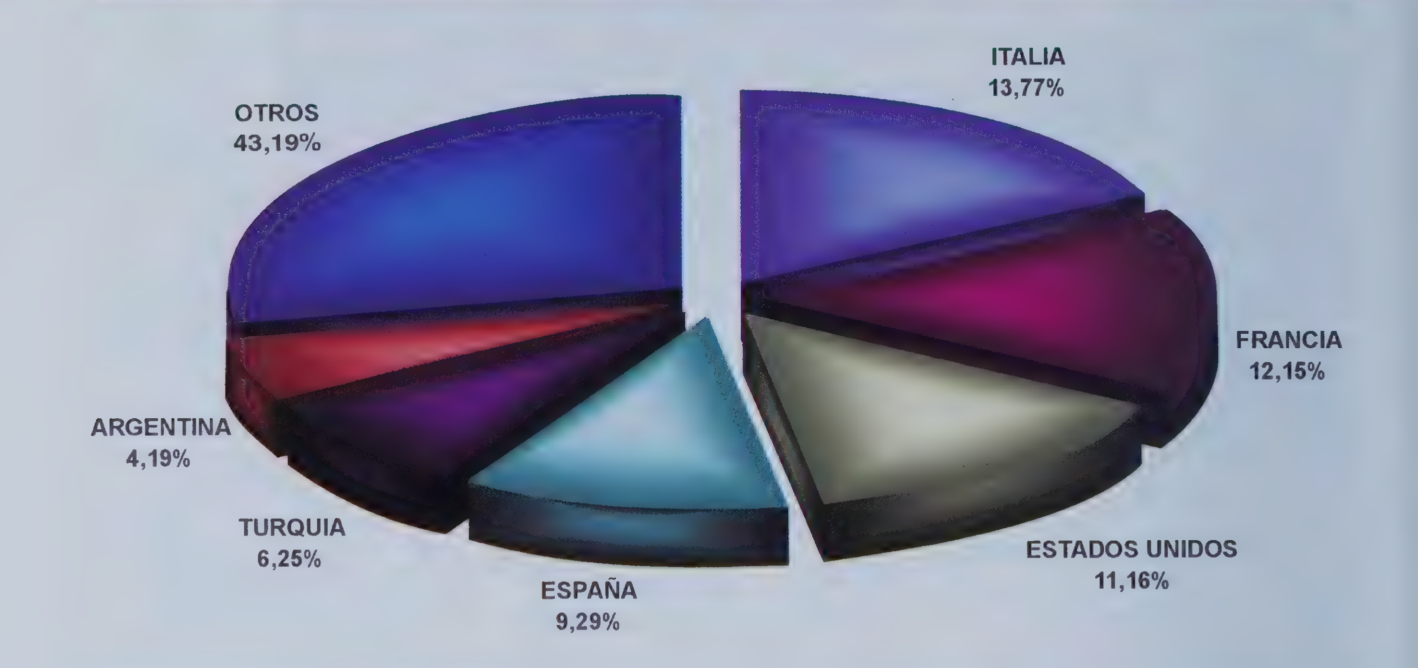
As possessor of a consolidated wine growing culture, added to the stability reached by the economy plus the efforts made by the firm businessmen and also the provincial and national government, nowadays Argentina can orientate its exporter policy to reassure the search and maintenance of new markets for its excellent viticultural products, thereby avoiding the dependence as in former times on internal markets.

As no member of MERCOSUR, Chile, has come to the Agreement of Free Commerce and persists as the major competitor in the south cone of America, on account of the fact that it has been positioned in the sixth place regarding the world exportations.



PRODUCCIÓN DE UVA - AÑO 1997

Participación de los principales países y de Argentina respecto del total mundial



Producción mundial de uva

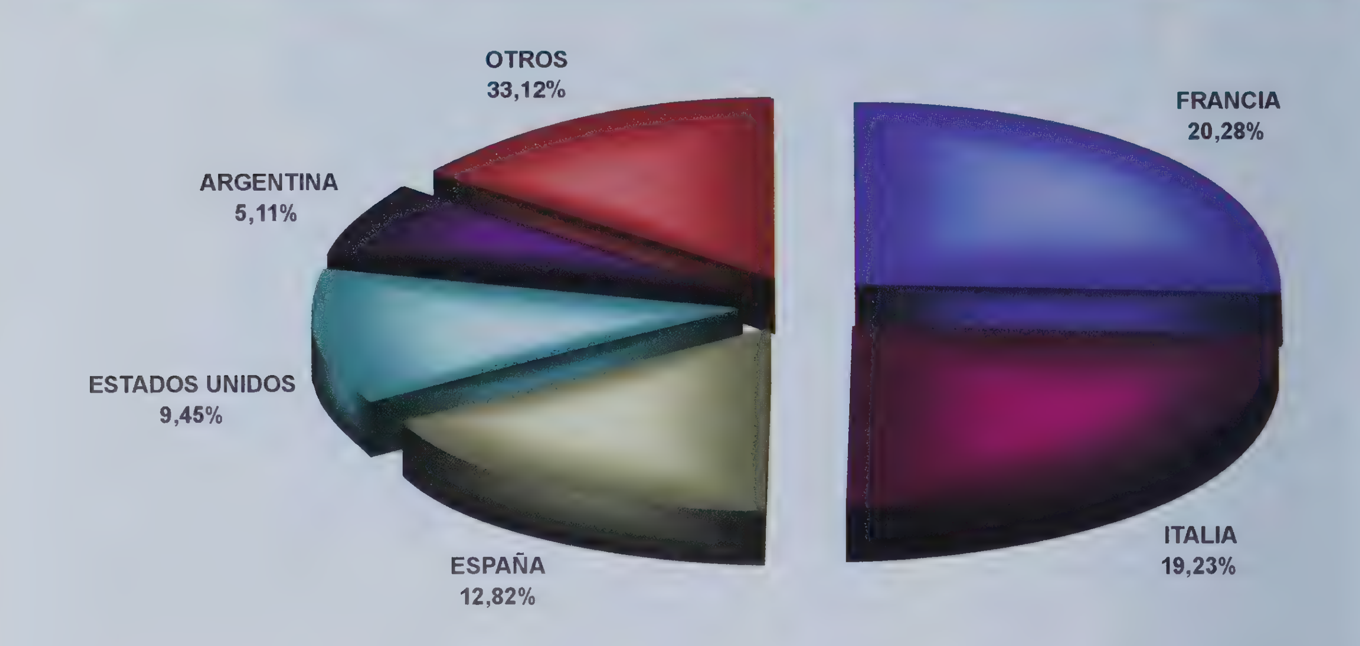
PAÍS		Quintales Métricos (Miles)	Participación (%)
1	ITALIA	81.518	13,77
2	FRANCIA	71.909	12,15
3	ESTADOS UNIDOS	66.064	11,16
4	ESPAÑA	55.032	9,29
5	TURQUÍA	37.000	6,25
6	ARGENTINA	24.819	4,19
7	IRÁN	21.247	3,59
8	CHINA	20.330	3,43
9	CHILE	16.692	2,82
10	SUDÁFRICA	14.623	2,47
11	ALEMANIA	12.500	2,11
12	GRECIA	12.132	2,05
13	RUMANIA	11.790	1,99
14	AUSTRALIA	9.421	1,59
15	PORTUGAL	7.637	1,29
	OTROS	129.353	21,85
TOTAL MUNDIAL		**592.067**	**100,00**

FUENTE: Suplemento del "Boletín de la Organización Internacional de la Vid y el vino (O.I.V.)"
Elaboración: Instituto Nacional de Vitivinicultura

ha tratado de establecer un régimen de definición de productos, prácticas y productos enológicos admitidos. Actualmente se trabaja en establecer procedimientos comunes de control de genuinidad, siempre con la premisa de respetar las características e identidad de los vinos que se producen en cada región.
Los esfuerzos se han centralizado en que los cuatro países miembros internalicen la Norma Vitivinícola del Mercosur. El acuerdo se refiere hasta la fecha, al intercambio y circulación de productos fraccionados, pero esta restricción no comprende, por el momento a terceros países o países asociados, como es el caso de Chile.
Argentina es el país con mayor superficie vitícola, producción de uva, elaboración de vinos y consumo per capita del bloque, circunstancias que la ubican en situación de relativa ventaja al desaparecer las barreras arancelarias.
Argentina ha incrementado sensiblemente las exportaciones de vinos al resto de los países del MERCOSUR.
Brasil ha conseguido, a través de campañas publicitarias, incrementar su consumo anual per capita. Actualmente registra un consumo sostenido, siendo el principal comprador de nuestros vinos finos y constituyendo así un promisorio mercado.
Uruguay está tratando de realizar una gran transformación de sus estructuras productivas, iniciando una importante reconversión de viñedos con variedades de la especie Vitis vinífera y destinando fondos para la inversión en tecnología, con una estrategia de posicionamiento basada en la producción de vinos de reconocida tipicidad y calidad.
En Paraguay esta actividad es relati-

nants, cadre qui essaie d'établir un régime de définition des pratiques et des produits œnologiques acceptés. À présent, on travaille à l'élaboration des procédures communes de contrôle de l'authencité, tout en rappelant une prémise : le respect des caractéristiques et de l'identité des vins produits dans chaque région.
Tous les efforts tiennent à ce que les quatre États Membres fassent sienne la Norme Vitivinicole du MERCOSUR. L'Accord refère jusques aujourd'hui à l'échange et à la circulation des produits embouiteillés, mais cette restriction ne regarde pas, pour l'instant, à des pays tiers ou associés, tel le cas du Chili.
L'Argentine est le pays à plus grande surface viticole, dont la production de raisin, l'élaboration et la consommation des vins par habitant est la plus importante du bloc, ce qui entraîne certains avantages surtout par l'écroulement des barrières douanières.
L'Argentine a augmenté ses exportations des vins au reste des États Membres du MERCOSUR.
Le Brésil a réussi, au moyen des campagnes publicitaires, à augmenter sa consommation par habitant l'an et devient ainsi le principal acheteur des vins fins argentins constituant de la sorte un marché prometteur.
L'Uruguay se force pour transformer ses structures productives menant une importante reconversion des vignobles avec des cépages de l'espèce Vitis vinifera et investissant dans l'acquisition d'une technologie selon des stratégies reposant dans la production des vins à typicité et à qualité reconnues.

As far as wine growing is concerned, the Common Market of the South (MERCOSUR) has obliged its members to unite their strengh in order to reconvert the firms of the sector. After intensive meetings it could be defined a similar ruled framework for the countries which were members of MERCOSUR.
This framework has established a regime of definition of products, practices and allowed oenological products. Nowadays, the aim is to determine common procedures of authenticity control, always trying to respect the characteristics and identity of the wines produced in each region.
The efforts have centralised in making the four countries which are members of MERCOSUR, acquint themselves with the Wine-growing Norm of MERCOSUR. Up to now the agreement refers to the interchange and circulation of fractionised products. However, at the moment, this restriction does not include third or associated countries as it is the case of Chile.
Argentina is the country with the major wine-growing area, grape production, elaboration of wines and per capita consumption of the block. This fact places the country in a relative advantageous situation since the tariff barrier disappears.
Argentina has increased the wines exportations to the rest of the MERCOSUR countries.
Brasil has increased its annual consumption per capita through publishings campaigns. Being the major purchaser of our fine wines, it constitutes a promising market.
Uruguay is trying to make a great transformation of its productive structures, by starting an important change of vineyards with Vitis vinifera varieties and also assaigning funds to the technological investment, taking into account a positioning strategy



Elaboración mundial de vino

PAÍS		Hectólitros (Miles)	Participación (%)
1	FRANCIA	53.612	20,28
2	ITALIA	50.847	19,23
3	ESPAÑA	33.887	12,82
4	ESTADOS UNIDOS	25.000	9,45
5	ARGENTINA	13.500	5,11
6	SUDÁFRICA	8.702	3,29
7	ALEMANIA	8.495	3,21
8	RUMANIA	6.688	2,53
9	AUSTRALIA	6.174	2,33
10	PORTUGAL	5.727	2,17
11	CHILE	4.549	1,72
12	HUNGRÍA	4.472	1,69
13	CHINA	4.125	1,56
14	YUGOSLAVIA	4.025	1,52
15	GRECIA	3.987	1,51
	OTROS	30.632	11,58
	TOTAL MUNDIAL	**264.422**	**100,00**

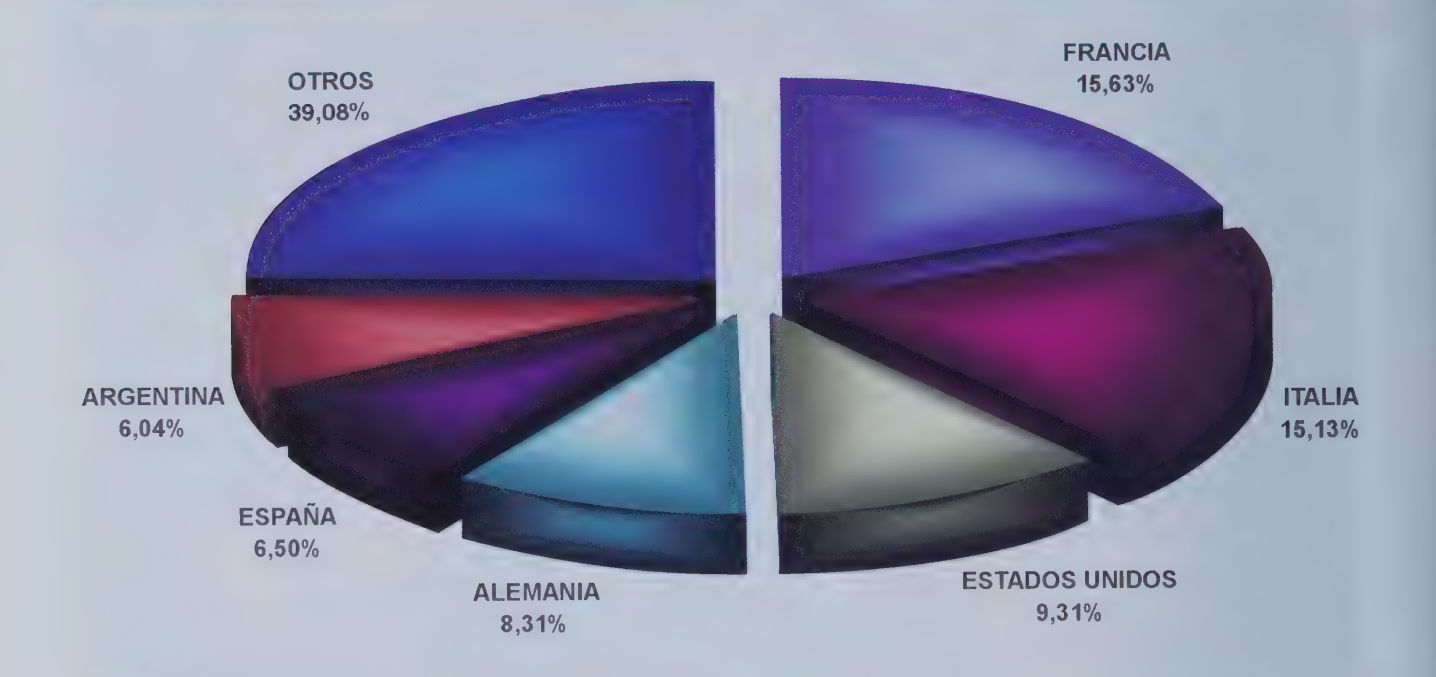
FUENTE: Suplemento del "Boletín de la Organización Internacional de la Vid y el vino (O.I.V.)"
Elaboración: Instituto Nacional de Vitivinicultura

vamente nueva, cuenta con una superficie aproximada de 1.300 ha, siendo el principal comprador de vinos de mesa de Argentina. En menor cantidad es importador de vinos finos procedentes de Chile.

Au Paraguay, l'activité vitivinicole est assez vierge encore. Sa surface viticole est de 1.300 ha environ. C'est le principal acheteur des vins de table argentins. Quant aux vins fins, le Paraguay importe, en une quantité moindre, des vins provenant du Chili.

based on the production of wines of well-knowr typicity and quality.
In Paraguay, this activity is relatively new. It counts with an area of approximately 1.300 ha, being the major purchaser of Argentinian table wines. In a small amount, it is an importer of fine wines from Chile.





Consumo mundial de vino

PAÍS		Hectólitros (Miles)	Participación (%)
1	FRANCIA	34.941	15,63
2	ITALIA	33.820	15,13
3	ESTADOS UNIDOS	20.800	9,31
4	ALEMANIA	18.580	8,31
5	ESPAÑA	14.528	6,50
6	ARGENTINA	13.505	6,04
7	REINO UNIDO	8.157	3,65
8	RUSIA	5.900	2,64
9	RUMANIA	5.889	2,63
10	PORTUGAL	5.600	2,51
11	CHINA	4.388	1,96
12	SUDÁFRICA	4.022	1,80
13	AUSTRALIA	3.472	1,55
14	GRECIA	3.200	1,43
15	HUNGRÍA	2.945	1,32
	OTROS	43.786	19,59
	TOTAL MUNDIAL	**223.533**	**100,00**

FUENTE: Suplemento del "Boletín de la Organización Internacional de la Vid y el vino (O.I.V.)"
Elaboración: Instituto Nacional de Vitivinicultura

La vitivinicultura del MERCOSUR

1 - SUPERFICIE CON VID
En miles de hectáreas

PAÍS	1986-90	1991-95	1995	1996	1997
ARGENTINA	259	209	210	211	209
Brasil	58	60	61	60	57
Chile	124	125	123	125	132
Paraguay	***	***	***	***	***
Uruguay	15	11	10	10	10
TOTAL	456	405	404	406	408

2 - PRODUCCIÓN DE UVA
En miles de quintales métricos

PAÍS	1986-90	1991-95	1995	1996	1997
ARGENTINA	29.208	23.004	28.548	20.399	24.819
Brasil	6.771	7.668	8.292	7.309	8.556
Chile	9.487	13.205	15.262	16.299	16.692
Paraguay	111	226	240	240	240
Uruguay	1.246	1.121	1.117	1.246	1.348
TOTAL	46.823	45.224	53.459	45.493	51.655

3 - ELABORACIÓN DE VINOS
En miles de hectólitros

PAÍS	1986-90	1991-95	1995	1996	1997
ARGENTINA	19,914	15.588	16.443	12.681	13.500
Brasil	2.968	3.095	3.128	2.320	2.743
Chile	4.135	3.326	3.164	3.824	4.549
Paraguay	75	75	77	80	80
Uruguay	918	846	852	954	1.028
TOTAL	28.010	22.930	23.664	19.859	21.900

4 - CONSUMO INTERIOR
En miles de hectólitros

PAÍS	1986-90	1991-95	1995	1996	1997
ARGENTINA	17.804	15.720	13.888	13.365	13.505
Brasil	2.861	2.913	3.085	2.250	2.730
Chile	3.456	2.350	2.132	2.291	1.922
Paraguay	110	165	192	172	172
Uruguay	856	878	976	963	1.082
TOTAL	25.087	22.026	20.273	19.041	19.411

5 - IMPORTACIÓN DE VINOS
En miles de hectólitros

PAÍS	1986-90	1991-95	1995	1996	1997
ARGENTINA	***	118	55	40	48
Brasil	77	156	279	234	253
Chile	1	2	2	4	5
Paraguay	37	90	115	92	92
Uruguay	3	26	46	84	93
TOTAL	118	392	497	454	491

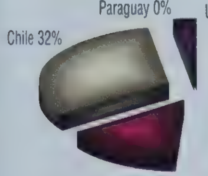
6 - EXPORTACIÓN DE VINOS
En miles de hectólitros

PAÍS	1986-90	1991-95	1995	1996	1997
ARGENTINA	221	591	1.970	1.120	1.205
Brasil	28	124	146	145	153
Chile	183	868	1.290	1.841	2.163
Paraguay	***	***	***	***	***
Uruguay	-	1	2	10	11
TOTAL	432	1.584	3.408	3.116	3.532

**** El dato no se dispone a la fecha*
Fuente: Suplemento del "Boletín de la Organización Internacional de la Vid y el Vino" (O.I.V.).

MERCOSUR - Participación porcentual por país

SUPERFICIE DE VIÑEDOS



Paraguay 0%
Uruguay 2%
ARGENTINA 52%
Brasil 14%

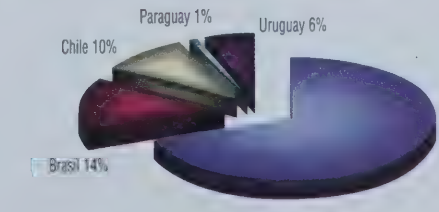
PRODUCCIÓN DE UVA

Paraguay 0%
Uruguay 3%
Chile 32%
Brasil 17%
ARGENTINA 48%

ELABORACIÓN DE VINOS

Paraguay 0%
Uruguay 5%
Chile 21%
Brasil 13%
ARGENTINA 61%

CONSUMO DE VINOS



Exportaciones argentinas de vinos y mostos a países miembros del MERCOSUR
Años 1990 a 1998 - volumen total en litros

VINO DE MESA

Pais de destino	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
TOTAL	**1.127.500**	**2.238.300**	**2.441.600**	**8.428.000**	**8.339.900**	**13.970.000**	**21.752.900**	**45.006.699**	**36.112.147**
BRASIL	-	-	-	15.200	53.200	411.200	-	-	-
CHILE	-	150.000	-	-	-	-	-	11.878.687	9.716.293
PARAGUAY	1.077.100	1.577.200	1.617.900	7.613.500	7.250.800	9.997.800	16.395.100	25.181.684	20.486718
URUGUAY	50.400	511.100	823.700	799.300	1.035.900	3.561.000	5.357.800	7.946.328	5.909.136

VINO FINO

Pais de destino	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
TOTAL	**781.000**	**1.324.700**	**822.400**	**730.200**	**726.100**	**1.354.900**	**1.587.100**	**2.611.651**	**2.937.066**
BRASIL	702.500	412.500	186.200	300.900	312.700	760.700	759.000	1.262.060	1.130.574
CHILE	7.000	-	-	36.200	-	-	-	-	591.606
PARAGUAY	33.200	796.400	500.600	287.700	251.000	405.600	648.700	1.028.475	878.205
URUGUAY	38.300	115.800	135.600	105.400	162.400	188.600	179.400	321.116	336.681

MOSTO CONCENTRADO

Pais de destino	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
TOTAL	**1.454.275**	**150.929**	**-**	**-**	**81.784**	**1.932.342**	**1.647.583**	**2.333.550**	**2.045.283**
BRASIL	1.454.275	150.929	-	-	-	421.561	656.505	1.149.559	1.504.660
CHILE	-	-	-	-	81.784	1.510.781	991.078	1.075.535	540.623
PARAGUAY	-	-	-	-	-	-	-	-	-
URUGUAY	-	-	-	-	-	-	-	108.456	-

Exportaciones argentinas de vinos y mostos a países miembros del MERCOSUR
Años 1990 a 1998 - valor FOB total en miles de US$

VINO DE MESA

Pais de destino	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
TOTAL	**299,40**	**1.010,70**	**1.557,00**	**6.032,80**	**6.082,60**	**8.234,10**	**12.894,90**	**27.704,60**	**25.218,21**
BRASIL	-	-	-	23,90	42,60	226,90	-	-	-
CHILE		48,40	-	-	-	-	-	6.756,00	6.359,25
PARAGUAY	270,00	664,20	1.073,40	5.422,10	5.299,10	5.907,50	9.749,00	16.013,00	14.785,18
URUGUAY	29,40	298,10	483,60	586,80	740,90	2.099,70	3.145,90	4.935,60	4.073,78

VINO FINO

Pais de destino	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
TOTAL	**1.353,10**	**1.691,60**	**1.229,20**	**1.483,20**	**1.410,80**	**2.855,50**	**3.171,50**	**5.386,00**	**6.199,89**
BRASIL	1.242,90	731,30	551,40	646,00	518,40	1.343,00	1.521,50	2.630,00	3.067,89
CHILE	3,60	-	-	68,50	-	-	-	-	553,78
PARAGUAY	39,30	725,60	392,50	504,80	443,40	970,20	1.153,40	1.720,00	1.705,01
URUGUAY	67,30	234,70	285,30	263,90	449,00	542,30	496,60	1.036,00	873,21

MOSTO CONCENTRADO

Pais de destino	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
TOTAL	**1.422**	**207,50**	**-**	**-**	**66,80**	**1.331,00**	**1.665,70**	**2.770,73**	**2.312,61**
BRASIL	1.422	207,50	-	-	-	452,60	700,20	1.962,83	1.359,07
CHILE	-	-	-	-	66,80	878,40	965,50	710,29	953,54
PARAGUAY	-	-	-	-	-	-	-	-	-
URUGUAY	-	-	-	-	-	-	-	97,61	-

FUENTE: Años 1990/1996: Permiso de Embarque Parcial 0 ANA Disponible.
Años 1997/1998: Formulario 348 Guías de Exportación.
Elaboración: Instituto Nacional de Vitivinicultura



Luján de Cuyo - Mendoza

REGIONES VITIVINICOLAS ARGENTINAS

LES RÉGIONS VITIVINICOLES ARGENTINES
VITICULTURAL ARGENTINIAN REGIONS

Generalidades

La República Argentina, ubicada en el extremo sur de América, posee una extensa superficie territorial de 2.766.889 km² y un relieve muy variado. Tiene como límite occidental la Cordillera de los Andes, que en Argentina alcanza las mayores altitudes en el continente. El Cerro Aconcagua, ubicado en la provincia de Mendoza es el pico más alto de América.
La amplia zona dedicada a la vitivinicultura, constituye una extensa franja con pendiente variable, ubicada al oeste del país, al pie del macizo andino, desde los 22° de latitud sur, hasta aproximadamente los 40° de latitud sur, abarcando toda la zona templada.
Esta gran amplitud en latitud norte-sur, combinada con la topografía de los numerosos valles andinos incluidos en la misma, condicionan grandes variaciones ecológicas que posibilitan la clasificación de regiones vitícolas bien demarcadas.
Esta diversidad de condiciones climáticas, permite el cultivo en cada región de las que resultan más adecuadas,

Aperçu général

Située à l'extrême le plus austral de l'Amérique du Sud, la République Argentine a une superficie de 2.766.889 km². Son relief est très varié. La Cordillère des Andes constitue sa limite occidentale; elle atteint en Argentine ses plus grandes altitudes. Le Mont Aconcagua, situé à Mendoza, est le mont le plus haut du continent américain.
Au pied du massif andin, la large zone destinée à la vitiviniculture est une longue bande à pente variable. Se trouvant entre les 22° et les 40° de latitude Sud, elle embrasse toute la zone tempérée.
Cette large étendue en latitude Nord-Sud, jointe à la topographie de nombreuses vallées andines, entraîne des variations écologiques importantes qui permettent la classification des régions viticoles bien délimitées.
Cette diversité des climats permet la culture, pour chaque région, des plus adéquates, tout en tenant compte de leurs exigences et de leurs caractéristiques, du point de vue climatique et

Generalities

The Argentinian Republic is situated in southern America. It has an extense territorial surface of 2,766,889 km² and a varied relief. The occidental boundary is The Andes Mountains, that in Argentina reach the highest altitude of America. The Aconcagua Mountain, situated in Mendoza, is the highest peak in the American Continent.
The wine region dedicated to viticulture constituted an extense band with a variable slope situated in the west of the country, at the foot of the andino massif, from 22° south latitude to approximately 40° south latitude, enclosing all the warm region.
This large amplitude in the north-south latitude, combined with the topography of the numerous andinos valleys within it, conditions great ecological variations which make possible the classification of well limited



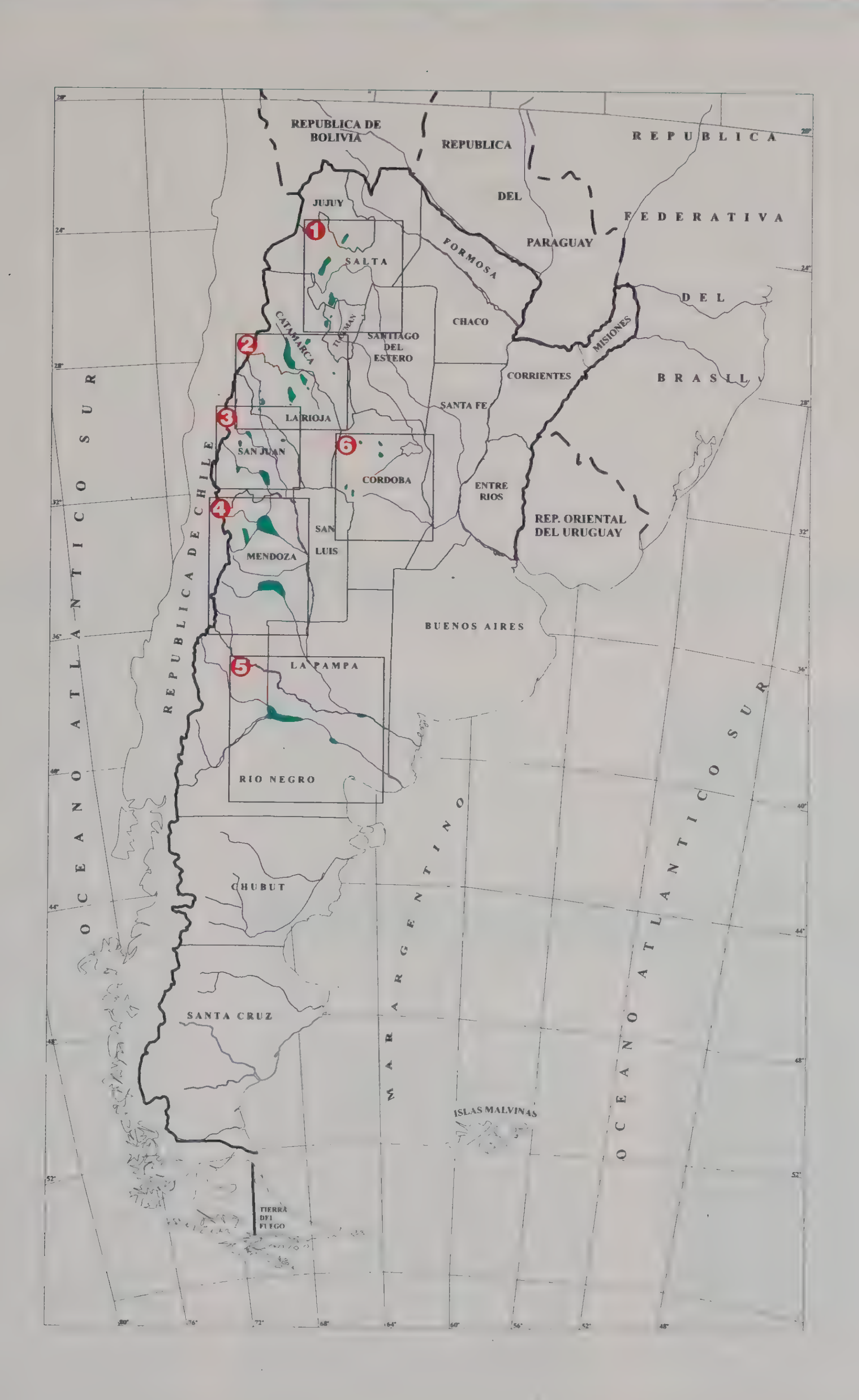
por sus exigencias y características, desde el punto de vista climático y enológico.
En la mayor parte de la franja señalada, las altitudes son variables entre los 500 y los 1.500 m sobre el nivel del mar.
La Cordillera de los Andes influencia de manera decisiva el clima de buena parte del territorio argentino y principalmente de su zona vitivinícola. El cordón montañoso, determina que las masas de aire húmedo provenientes del océano Pacífico descarguen su humedad sobre territorio chileno y si penetran en nuestro país, el aire es seco y caliente, como es el caso del viento Zonda.
Los frentes húmedos que se desplazan desde el océano Atlántico arriban esporádicamente hasta el pedemonte andino. En general, las precipitaciones se producen principalmente en el litoral, alcanzando hasta las laderas orientales de las sierras de las provincias centrales y del noroeste.
Por ello, el clima de la zona vitivinícola es, en general, de carácter continental, semidesértico con estación invernal seca, templado o templado frío, con precipitaciones en el período estival, que varían entre 100 y 300 mm anuales, pudiendo alcanzar en algunos lugares los 400 mm de lluvia al año. Sin embargo las precipitaciones invernales en la Cordillera son importantes como reserva de agua.
La humedad relativa es baja, lo que sumado a la escasa precipitación, constituye una condición excepcional para la calidad y el estado sanitario de las uvas, evitando el desarrollo de enfermedades criptogámicas. Los productos vitivinícolas argentinos son naturales y libres de residuos de pesticidas.
Las temperaturas apropiadas y una gran heliofanía durante todo el año permiten que las distintas variedades de vid cultivadas puedan completar perfectamente su ciclo vegetativo, alcanzando sus frutos madurez industrial y niveles de calidad óptimos. Dado que la vid es una especie criófila, las temperaturas invernales bajo cero resultan muy convenientes para su reposo vegetativo. La ocurrencia de heladas tardías o tempranas es un factor climático limitante en determinadas regiones. Otro factor adverso a la vitivinicultura lo constituyen las tormentas de granizo, que en algunas localidades producen la pérdida de parte de las cosechas.
Los suelos, en general, son de gran aptitud para el cultivo de la vid. Dada la extensión de la zona vitivinícola argen-

œnologique.
Les altitudes au-dessus du niveau de la mer varient, allant des 500 aux 1500 mètres.
La Cordillère des Andes joue un rôle décisif sur le climat d'une bonne partie du territoire argentin et, notamment, sur celui de la zone vitivinicole. À cause de cet édifice montagneux, les masses d'air humide venant de l'océan Pacifique déchargent leur humidité sur le territoire chilien et, quand où elles traverseraient cette cordillère, l'air devient sec et chaud, tel le cas du vent Zonda.
Les fronts humides venant de l'océan Atlantique n'arrivent que de temps en temps au piémont andin. En général, les pluies surviennent en particulier dans le littoral, atteignant les versants orientaux des « sierras » des Provinces centrales et de celles du Nord-Ouest.
C'est pourquoi le climat de la zone vitivinicole est, en général, à caractère continental, semi-aride, aux hivers secs, tempéré à tempéré froid, à une hauter annuelle des précipitations allant des 100 aux 300 mm/an, pouvant atteindre dans certains lieux les 400 mm. Les précipitations hivernales sur la cordillère sont importantes comme réserve d'eau.
L'humidité relative est basse, ce qui joint aux précipitations faibles constitue une condition exceptionnelle pour la qualité et l'état sanitaire des raisins, réduisant au minimum le développement des maladies cryptogamiques. Les produits vitivinicoles argentins sont naturels et sans résidus de pesticides.
Les températures appropriées et une grande héliophanie pendant toute l'année favorisent un cycle végétatif complet des variétés de vigne cultivées, leurs fruits atteignant une maturité industrielle et niveaux de qualité optimale.
Spèce cryophile, la vigne bénéficie des températures hivernales sous zéro qui favorisent son repos végétatif.
Or, certaines régions subissent les effets d'un facteur climatique préoccupant : les gelées survenues tôt ou tardivement qui causent des dégâts aux vignobles. Les averses de grêle qui saccagent les vignes constituent l'autre facteur adverse à la viticulture car - elles provoquent la perte des vendanges.
Les sols réunissent, en général, les conditions requises pour la culture de la vigne. Par suite de l'étendue de la zone vitivinicole argentine, ils présentent des caractéristiques diverses : les uns sablonneux, les autres argileux, avec prédominance des sols légers et

viticultural regions.
This diversity of the climatic conditions allows the cultivation in each region of the most suitable varieties according to the demands and characteristics from the climatic and oenological point of view.
In the major part of the pointed band, the altitudes vary between 500 and 1,500 m above sea level.
The Andes Mountains influences decisively the climate of a great portion of the Argentinian territory and mainly its viticultural region. The mountains chain caused the wet winds coming from the Pacific Ocean release their humidity over the Chilean territory. If they can surmount the barrier and enter our country, the winds are dry and hot, such is the case of Zonda wind.
The humidity, which moves from the Atlantic Ocean, arrives sporadically to the Andean mountain feet. In general, precipitations occur mainly in the litoral, reaching the oriental slopes of the hills of the central and northwest provinces.
That is the reason why the climate of the viticultural area is, in general, of a continental character, half deserted with a dry winter season, warm or cold-warm, with precipitations in the summer period which vary between l00 and 300 mm annually, reaching in some places 400 mm per year. However, the winter precipitations in the mountain are important as a water reservoir.
The relative low humidity adding to the scarce precipitation constitute an excepcional condition for the quality and the sanitary state of the grapes, avoiding the development of cryptogamic illnesses. The Argentinian viticultural products are natural and free from pesticide residues.
The appropiate temperatures and a great brightness during the whole year allow the different cultivated vines to complete their vegetative cycle perfectly, reaching their fruits an excelent industrial maturity and levels of quality.
Due to the fact that the vine is a cryophilic specie, the below cero winter temperatures result convenient to

Regiones Vitivinícolas Argentinas

Superficie cultivada con vid - Año 1998



Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Regiones vitivinícolas Argentinas Superficie cultivada con vid - Año 1998

Región	Provincias	Ha	%
Noroeste ❶ ❷	La Rioja	7.536	62,83
	Catamarca	2.866	23,90
	Salta	1.542	12,86
	Jujuy	50	0,42
		11.994	**5,70**
Centro-Oeste ❸ ❹	Mendoza	143.698	74,75
	San Juan	48.535	25,25
		192.233	**91,34**
Sur ❺	Río Negro	5.305	96,97
	Neuquén	83	1,52
	La Pampa	82	1,52
		5.470	**2,60**
Otras ❻	San Luis	18	2,40
	Córdoba	711	94,93
	Tucumán	12	1,60
	Santiago del Estero	2	0,27
	Buenos Aires	8	1,07
		751	**0,36**
TOTAL PAÍS		210.448	100,00

tina, presentan diversas características, desde arenosos a arcillosos, con predominio de los suelos sueltos y profundos. Edafológicamente jóvenes, de origen aluvional (alluvial-coluvial), formados por el arrastre de material por el agua de los ríos, por la acción del viento y por los derrubios coluviales de las formaciones montañosas. Son suelos de reacción alcalina, ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica, nitrógeno total y fósforo. Los valores de pH son por lo general próximos a 8.
Las escasas precipitaciones obligan a que los viñedos se desarrollen irrigados por una compleja red de canales que distribuyen el agua proveniente

profonds. Du point de vue édaphologique, ils sont jeunes, à origine alluvionnaire (alluvio-colluvionnaire), formés par le charriage de matériau de l'eau des fleuves, par l'action du vent et par les affouillements colluvionnaires des édifices montagneux. Ce sont des sols à réaction alcaline, riches en calcium et potassium et pauvres en matière organique, azote total et phosphore. Les valeurs du pH se rapprochent, en général, de 8.
Les précipitations peu abondantes contraignent. à développer des vignobles irrigués par un réseau complexe de çanaux qui distribuent l'eau provenant des dégels de la cordillère qui forment des fleuves à régime

the vegetative rest.
The late and early frost is a limiting climatic factor in specific regions. Another unfavourable factor to viticulture is the hailstorm that in some districts causes the loss of part of the harvest.
In general, the soils are suitable for the cultivation of vines. Due to the extension of the Argentinian viticultural regions, they present diverse characteristics, from sandy to clayey with a predominance of loamy and profound soils. Edaphologically young, of alluvial origin (alluvial-colluvial), they are formed by the dragging of material in the river water, by the action of the wind and colluvial erosion of mountainous formations. They are alkaline, reactive soils, rich in calcium and potassium but poor in organic materia, total nitrogen and phosphorus. The pH values are in general near 8.
The scarce precipitations oblige to develop the vineyards by irrigation with a complex net of channels which distribute the water from the melting of the mountain snow which form rivers of irregular regime. Their summer floods are stored by dams and other hydraulic systems.
Apart from taking advantage of superficial water, it has to be added the extraction of subterranean water. The artificial irrigation allows the provision of water to the vineyard to be done in the most appropiate volume and time according to the vegetative state of the vines and to the quality they want to get: by furrows, flooding and dripping.
Moreover, the irrigation has allowed the forestation of the channels that bordered of roads, streets and subways. Their green foliaged tunnels give the landscape a peculiar and unique physiognomy tempering the summer hardness and giving it the characteristics of a true oasis within an extremely dry region.
The Argentinian Viticultural region can be divided in three well-defined regions according to the ecological characteristics and the diversity of the soil: the Northwest, the Central-West and the South.

Uva ingresada a establecimiento según destino - Año 1999

En quintales métricos

Región	Provincias	Para elaborar vinos y mostos	Para consumo en fresco	Para Pasas	Para Exportar	TOTAL
Noroeste	La Rioja	1.101.124	3.357	14.189	-	1.118.670
	Catamarca	197.925	-	-	-	197.925
	Salta	276.286	406	-	-	276.692
	Jujuy	-	-	-	-	-
	Total	**1.575.335**	**3.763**	**14.189**	**-**	**1.593.287**
Centro-oeste	Mendoza	15.584.319	11.417	7.948	14.455	15.618.139
	San Juan	6.227.664	197.749	305.871	130.010	6.861.294
	Total	**21.811.983**	**209.166**	**313.819**	**144.465**	**22.479.433**
Sur	Río Negro	170.070	-	-	-	170.070
	Neuquén	656	-	-	-	656
	La Pampa	-	-	-	-	-
	Total	**170.726**	**-**	**-**	**-**	**170.726**
Otras	San Luis	-	-	-	-	-
	Córdoba	6.414	-	-	-	6.414
	Tucumán	-	-	-	-	-
	Total	**6.414**	**-**	**-**	**-**	**6.414**
TOTAL PAÍS		**23.564.458**	**212.929**	**328.008**	**144.465**	**24.249.860**

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

de los deshielos cordilleranos que forman ríos de régimen irregular, cuyas crecidas estivales son captadas y almacenadas por medio de embalses y otras obras hidráulicas.

Al aprovechamiento del agua superficial debe añadirse la captación de agua subterránea. La irrigación artificial permite que la provisión de agua al viñedo pueda efectuarse en los volúmenes y épocas más apropiadas, conforme al estado vegetativo de las vides y a la calidad que se busca obtener. El riego se realiza por diversos sistemas: por surcos, a manto, por goteo. El riego ha posibilitado además la forestación de los canales que bordean calles, caminos y rutas que con sus túneles de verdes frondas dan al paisaje una fisonomía peculiar y tal vez única, permitiendo atemperar los rigores estivales y confiriéndole características de verdaderos oasis dentro de una región extremadamente árida.

La Zona Vitícola Argentina puede ser dividida en tres regiones bien diferenciadas por sus características ecológicas netamente definidas y la diversidad de sus suelos: la Noroeste, la Centro Oeste y la Sur.

irrégulier dont les crues d'été sont captées et stockées au moyen de digues et d'autres installations hydrauliques.

À l'utilisation de l'eau superficielle, il faut ajouter la captation d'eau souterraine. L'irrigation artificielle permet de doser la provision d'eau apportée au vignoble dans le volume et à l'époque les plus propices, d'après l'état végétatif des vignes et d'après la qualité poursuivie. L'arrosage se fait selon divers systèmes: par sillon, par inondation, goutte à goutte.

L'arrosage organisé en réseau a permis, en plus, l'afforestation des canaux qui bordent les rues, les sentiers et les routes formant de leurs frondaisons vertes des tunnels qui confèrent au paysage une physionomie particulière et, peut-être, unique au monde. Ces arbres ombrageux adoucissent les chaleurs d'été rappelant de loin des oasis au milieu du désert.

On peut distinguer, dans la Zone Viticole Argentine, trois régions bien définies selon leurs caractéristiques écologiques et selon la diversité des sols. Ce sont : la région du Nord-Ouest, celle du Centre-Ouest et celle du Sud.



REGIÓN CENTRO-OESTE
LA RÉGION DU CENTRE OUEST
CENTRAL WEST REGION

Representa el 91,34% de la superficie con viñedos del país. Se extiende desde los 29,5° a los 36° de latitud sur.
El cultivo de la vid en esta región se realiza a altitudes que superan los 500 metros sobre el nivel del mar.
En ella se pueden distinguir dos subregiones: Mendoza y San Juan, con características bien diferenciadas.

MENDOZA

Tierra del buen sol y del buen vino, como suele llamársela, es el centro vitivinícola más importante del país. Además, la vitivinicultura constituye una de las principales actividades económicas de la provincia.
En las últimas décadas ha alcanzado un alto grado de desarrollo, puesto de manifiesto en el mejoramiento de los cepajes y en el perfeccionamiento tecnológico.
Las áreas cultivadas con viñedos se encuentran, a modo de oasis, próximas a los ríos de montaña más importantes, los que proveen el agua necesaria para la irrigación de los cultivos. Para completar las necesidades de riego, también se hace utilización de agua subterránea obtenida mediante numerosas perforaciones.
Predominan las variedades rosadas que se destinan principalmente a elaboración de mostos concentrados y vinificación. Entre éstas podemos citar: Criolla Grande, Cereza, Moscatel Rosado y Gewurztraminer destinada esta última a la elaboración de vinos finos.
Entre las variedades tintas de vinificar merecen mencionarse Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Barbera, Sangiovese,Tempranilla y Bonarda, entre otras.
Los cepajes blancos de vinificar cultivados son: Chenin Blanc, Torrontés Riojano, Ugni Blanc, Semillón, Tocai Friulano, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscato Bianco y Pedro Giménez, entre otras.
Existen también áreas destinadas al cultivo de variedades de mesa y pasas.

Elle représente 91,34% de la surface des vignobles du pays. Elle s'étend entre les 29,5° et les 36° de latitude Sud.
La culture de la vigne dans cette région se fait a des altitudes qui dépassent les 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. On peut y distinguer deux sous-régions: Mendoza et San Juan, aux caractéristiques bien différenciées.

MENDOZA

Avec sa devise Terroir du soleil et du bon vin, Mendoza est le centre vitivinicole le plus important du pays. En outre, la vitiviniculture constitue l'une des principales activités économiques de la Province. Ces dernières décennies, le secteur a atteint un haut degré de développement, mis en évidence dans l'amélioration des cépages et dans l'acquisition de technologie.
Les vignobles se trouvent près des fleuves de montagne les plus importants qui fournissent l'eau nécessaire à l'irrigation des cultures. Pour satisfaire largement aux besoins d'arrosage, on a recours aussi à de l'eau souterraine au moyen de nombreuses perforations.
Il y a une prédominance des variétés rosées notamment destinées à l'élaboration des mûts concentrés et à la vinification parmi lesquelles on peut citer: Criolla grande, Cereza, Moscatel rosado et Gewurztraminer. Cette dernière est destinée à l'élaboration des vins fins.
Parmi les cépages rouges de cuve, on peut citer : Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Barbera, Sangiovese, Tempranilla et Bonarda.
Les cépages blancs de cuve cultivés sont : Chenin Blanc, Torrontés Riojano, Ugni Blanc, Semillón, Tocai Friulano, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscato Bianco et Pedro Ximénès.
Il existe autres vignobles destinées à la culture des cépages pour obtenir du

This region represents 91,34% of the vineyards in the whole country. It extends from 29.5° to 36° South Latitude. The cultivation of vine is done higher than 500 m above sea level. There are two sub-regions with distinctive features: Mendoza and San Juan.

MENDOZA

It is known as the land of the good sun and wine.It is also the most important viticultural centre in the country. Besides, the viticulture is one of the main economic activities of the province. In the last decades, it has



reached a great development shown in the improvement of the vineyards and the technology.
The cultivated areas with vines are like oasis next to the most important mountain rivers which provide the

Se distinguen las siguientes áreas: Norte, Centro, Este, Valle de Uco y Sur.

Área Norte

Comprende las superficies vitícolas de

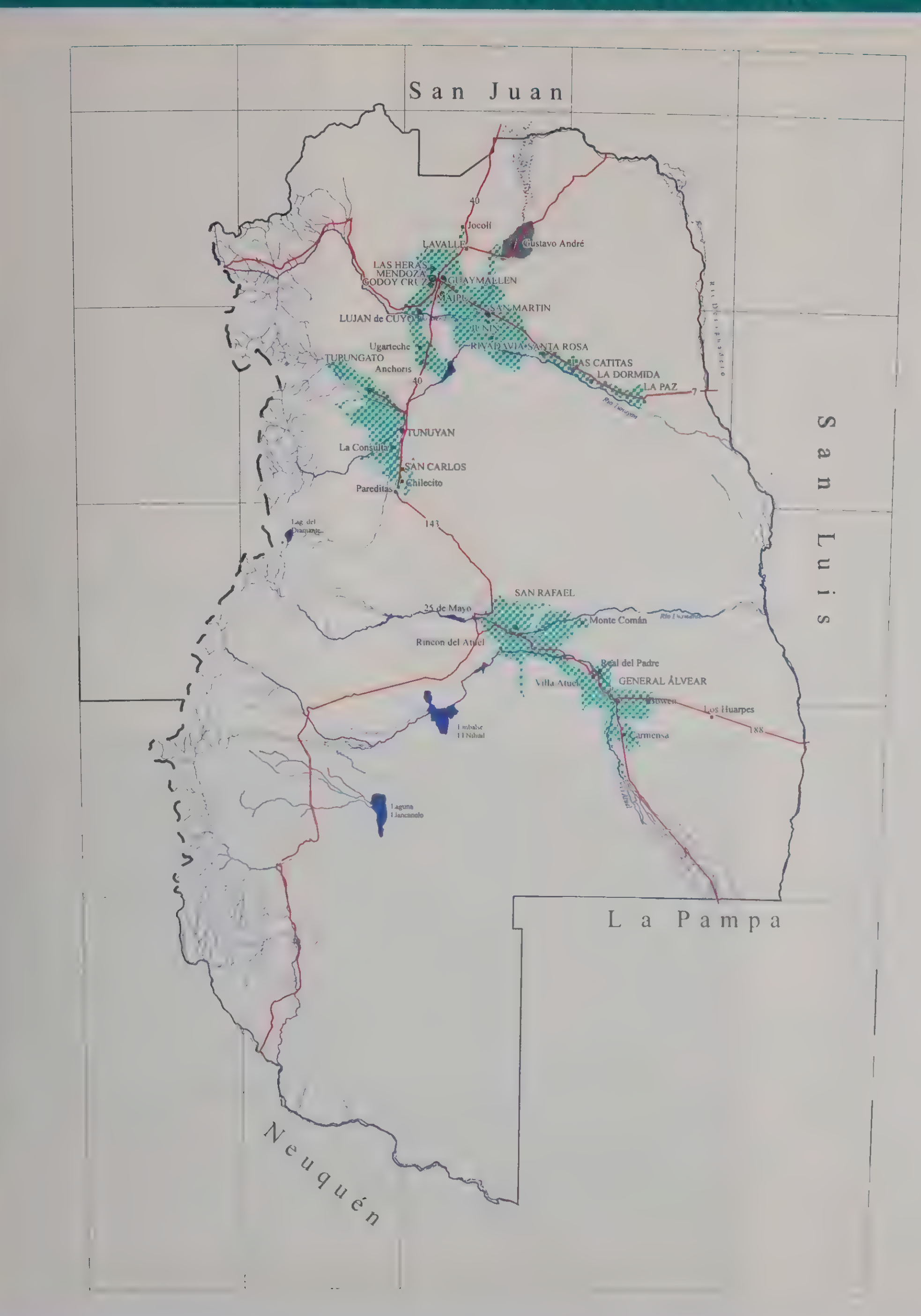
raisin de table et du raisin sec.

On peut y distinguer les aires suivantes : le Nord, le Centre, l'Est, le Valle de Uco et le Sud.

necessary water to irrigate the cultivation. Subterranean water is used through numerous perforations to complete the irrigation needs. The predominant pink varieties are mainly destined to the elaboration of concentrated must and wine. It can be mentioned: Criolla Grande, Cereza, Moscatel Rosado and Gewurztraminer. The last one is destined to the elaboration of fine quality wines. The red varieties worthy to be mentioned are Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Barbera, Sangiovese, Tempranilla and Bonarda, among others. The white varieties cultivated are: Chenin Blanc, Torrontés Riojano, Ugni Blanc, Semillón, Tocai Friulano, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscato Bianco and Pedro Giménez, among others. There are vineyards destined to the cultivation of table grape varieties and raisins. The following areas are distinguished: North, Centre, East, Valle de Uco and South.

Regiones Vitivinícolas Argentinas

MENDOZA - Superficie cultivada con vid - Año 1998



Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

los departamentos Lavalle y Las Heras, irrigadas con aguas del Río Mendoza. Presenta marcadas diferencias con las áreas Centro y Este tanto por sus características agroclimáticas como por las variedades en ella cultivadas.
Los suelos en su gran mayoría son poco profundos y algo salinos, lo que demanda la implementación de sistemas de drenaje para efectuar lavados que mantengan un bajo nivel de sales.
El clima es templado cálido con aproximadamente 200 días libres de heladas, lo que permite una buena maduración de las uvas.
Se cultivan principalmente las variedades rosadas: Cereza, Criolla Grande y Moscatel Rosado y entre las blancas predomina la variedad Pedro Giménez.
Esta área es de gran aptitud para el cultivo de uva de mesa y pasas, ya que se obtienen buenos rendimientos y calidad.

Área Centro

De condiciones ecológicas extraordinarias para la vitivinicultura, corresponde al área históricamente conocida como "Primera Zona" muy prestigiada por la calidad de sus vinos.
Comprende los departamentos de Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén y Godoy Cruz.
El clima templado, variando de templado frío a templado cálido, según se avanza de sur a norte, es adecuado para permitir la óptima maduración de las uvas.
La parte que limita con el área Norte tiene características similares a las de ésta.
Los suelos son muy aptos para el cultivo de la vid, francos a franco-arcillosos con bastante material grueso (grava y canto rodado). Tienen muy buena permeabilidad y son pobres en materia orgánica y sin problemas de salinidad.
La irrigación se realiza utilizando aguas del río Mendoza.
En el departamento de Luján de Cuyo la vid se cultiva en el pedemonte de los cordones montañosos, a más de 850 metros sobre el nivel del mar, en excelentes condiciones ecológicas.
Predomina el cultivo de variedades de alta calidad como **Malbec**, que en estas condiciones agroclimáticas experimenta una exaltación de sus características enológicas dando origen a vinos finos de gran singularidad y calidad,

Le Nord

Cette aire concerne les surfaces viticoles des départements de Lavalle et de Las Heras, irriguées par les eaux du fleuve Mendoza.
Elle présente des différences très évidentes entre le Centre et l'Est aussi bien pour leurs caractéristiques agroclimatiques que pour les variétés que l'on y cultive.
Les sols sont, en général, peu profonds et quelque peu salins, ce qui entraîne la mise en œuvre des systèmes de drainage pour les laver et maintenir ainsi un niveau bas de salinité
Le climat est tempéré chaud avec environ 200 jours sans gelées ce qui permet une bonne maturation des raisins.
On y cultive surtout les variétés rosées : Cereza, Criolla Grande et Moscatel Rosado et, parmi les cépages blancs, notamment Pedro Ximénès.
Cette aire est d'une grande aptitude pour la culture du raisin de table et du raisin sec parce qu'on en obtient une bonne qualité et de très bons rendements.

Le Centre

Bénéficiant des conditions écologiques extraordinaires pour la vitiviniculture, cette aire est celle qu'on connaît

North Area

It includes the vineyards of the departments of Lavalle and Las Heras which are irrigated with water from the Mendoza River. It is different from the Central and Eastern area because of its soil and climatic characteristics as well as for vine varieties. The majority of the soils are not very profound. They are a bit saline and require the implementation of systems of drainage to make the washing that keep a low level of salts. The climate is warm with approximately 200 days free from frost that allows a good maturing of the grapes. Pink varieties like Cereza, Criolla Grande and Moscatel Rosado are cultivated, and Pedro Giménez is the predominant one among the white varieties. This area is highly apt for the cultivation of table grapes and raisins because good yields and a good quality are obtained.

Central Area

It has extraordinary ecological conditions for the viticulture.It corresponds to the historically known First Zone Area which has a lot of prestige for the quality of its wines. It includes four departments: Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén and Godoy Cruz.





Cabernet Sauvignon, Chenin, Merlot, Chardonnay, Syrah, Ugni Blanc, Tocai Friulano y otros de muy buena calidad. El sistema de conducción es la espaldera baja y parral. Se destaca un alto grado de perfeccionamiento tecnológico, que unido a las óptimas condiciones ecológicas y a la bondad de las variedades cultivadas, han permitido a esta área elaborar vinos finos tintos, rosados y blancos de calidad superior. Actualmente se encuentra funcionando la Denominación de Origen " Luján de Cuyo".

Área Este

Abarca los departamentos de San Martín, Rivadavia, Junín, Santa Rosa y La Paz. Es la mayor productora de la provincia, con el 49,34% de su superficie vitícola.
Está principalmente irrigada por el curso inferior del río Tunuyán y por el río Mendoza, completándose la demanda hídrica por agua subterránea captada por bombeo.
Se cultivan principalmente las variedades Criolla Grande, Moscatel Rosado,

depuis toujours sous le nom de «Primera Zona» ; elle doit sa renommée à la qualité de ses vins.
Elle comprend les Départements de Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén et Godoy Cruz.
Son climat tempéré, allant de tempéré froid à tempéré chaud, selon un axe Sud-Ouest / Nord-Ouest, est propice à une maturation optimale des raisins.
La partie limitant avec l'aire du Nord a des caractéristiques similaires à celle-ci ; c'est-à-dire.
Les sols sont propices à la culture de la vigne, francs à francs-argileux, ayant une quantité importante de matériau gros (de la grève et des cailloux). Ils ont une bonne perméabilité et, pauvres en matière organique, ils n'ont pas de problèmes de salinité.
L'irrigation se fait en utilisant des eaux du fleuve Mendoza.
Au Département de Luján de Cuyo, la vigne est cultivée dans le piémont de la chaîne montagneuse, à plus de 850 mètres au-dessus du niveau de la mer, favorisée par d'excellentes conditions écologiques.
*Les cépages les plus cultivés sont ceux à haute qualité : tels **Malbec** qui, grâce aux conditions agro-climatiques de cette aire, connaît une exaltation de ses caractéristiques œnologiques et donne origine à des vins fins à grande singularité et qualité, Cabernet Sauvignon, Chenin, Merlot, Chardonnay, Syrah, Ugni Blanc, Tocai Friulano et d'autres dont la qualité est aussi à remarquer.*
Le mode de conduite en est l'espalier bas et la treille. On y remarque un grand soucis de perfectionnement technologique qui, joint aux conditions écologiques optimales et à la bonté des cépages cultivés, a conduit les producteurs à élaborer des vins fins rouges, rosés et blancs de qualité supérieure.
À présent, l'Appellation d'Origine Luján de Cuyo est déjà reconnue.

L'Est

Cette aire comprend les Départements de San Martín, Rivadavia, Junín, Santa Rosa et La Paz. C'est la plus grande productrice de la Province, avec 49,34% de sa surface viticole.



The warm climate, which varies from a cold warm to a hot warm one as we advance from the south to the north, is suitable to allow the best maturation of the grapes. The part which limits with the north area has similar characteristics to that one.The soils are highly apt for the cultivation of vines. They are loamy to loamy clayey with a lot of coarse material such as gravel and stones. They have a good permeability. They are poor in organic substances. They have not got saline problems.
The irrigation is done with water from the Mendoza River.
*In Luján de Cuyo the vine is cultivated in the foothill of the chain of mountain, higher than 850 m above sea level, in excellent ecological conditions. The cultivation of high quality varieties such as **Malbec** predominates; and these soil and climatic conditions exalt its oenological characteristic giving origin to fine wines of great uniquenes. Some others high quality wines are: Cabernet Sauvignon, Chenin, Merlot, Chardonnay, Syrah, Ugni Blanc, Tocai Friulano.*
The conductive system is the low espalier and the vine arbor. There is a high technological system that together with the best ecological conditions and the kindness of the cultivated varieties have allowed this area to produce red fine wines. Pink and white wines of a superior quality are also produced. Nowadays the Luján de Cuyo Appellation of Origin is functioning.

The East Area

It includes five departments: San Martín, Rivadavia, Junín, Santa Rosa and La Paz. It is the major producer of the province. It accounts for the 49.34% of the vineyards.
It is mainly irrigated by the inferior course of the Tunuyán River, the Men-

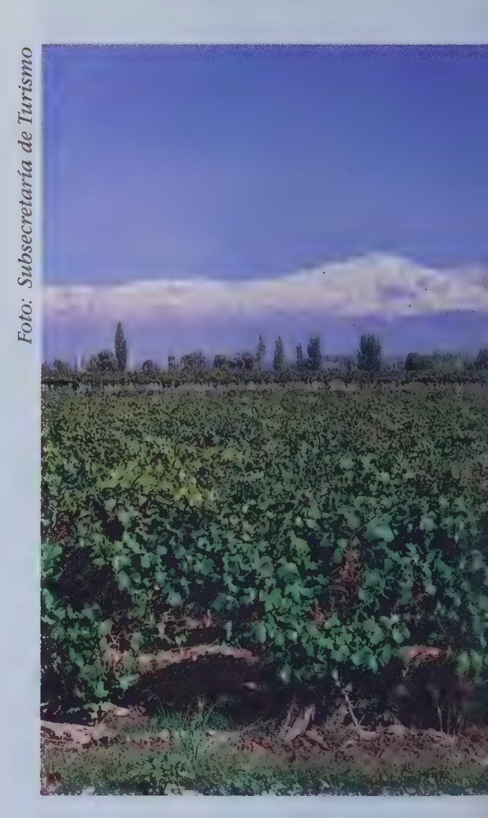
Pedro Giménez, Cereza, Malbec, Bonarda, Tempranilla, Sangiovese, Barbera, Ugni Blanc, Merlot y Syrah.
El sistema de conducción más difundido es el parral, al que le siguen en importancia la espaldera baja y alta.
El clima es templado cálido y posee un régimen superior a 2.200 horas sol en el período de 210 días favorables para el desarrollo vegetativo, permitiendo la perfecta maduración de la mayoría de las variedades cultivadas.
Tiene gran amplitud térmica anual, favoreciendo el reposo vegetativo de las plantas.
Los suelos son de origen eólico, de textura franco arenosa y areno limosa, ricos en potasio. También existen algunos suelos salinos, los que deben manejarse adecuadamente mediante lavados.
Esta área ha producido un marcado

Elle est principalement irriguée par le cours inférieur du fleuve Tunuyán et par le fleuve Mendoza satisfaisant partiellement les besoins d'eau ; on a alors recours aux eaux souterraines captées par pompage.
On y cultive surtout les variétés Criolla Grande, Moscatel Rosado, Pedro Ximénès, Cereza, Malbec, Bonarda, Tempranilla, Sangiovese, Barbera, Ugni Blanc, Merlot et Syrah.
Le mode de conduite plus répandu en est la treille, suivi par l'espalier bas et haut, selon un ordre d'importance décroissant.
Le climat est tempéré chaud caractérisé par un régime supérieur aux 2.200 heures-soleil pendant la période de 210 jours favorables pour le développement végétatif, ce qui permet la bonne maturation de la plupart

doza River, and subterrenean water which is taken by pumping.
The chief cultivated varieties are: Criolla Grande, Moscatel Rosado, Pedro Giménez, Cereza, Malbec, Bonarda, Tempranilla, Sangiovese, Barbera, Ugni Blanc, Merlot, Syrah.
The most common system is the vine arbor, followed in importance by the low and high espaliers.
The clime is warm and it has a regime which is superior to 2,200 sun hours in a period of 210 days that are favourable for the vegetative development allowing a perfect maturation of the majority of the cultivated varieties.
It has a great thermic annual extension, favouring the vegetative resting of the plants.
The soils are of eolic origins. They have a sandy loamy and sandy slimy texture and they are rich in potassium. There are also saline soils which have to be appropiately managed through washings.
This area has made a remarkable



Foto: Subsecretaría de Turismo



progress in the management of crops, irrigation systematisation, incorporation of technologies and modern equipment in wineries as well as in must factories.

Región Centro - Oeste - Subregión Mendoza - Año 1999

AREA	Departamentos	Viñedos*		Superficie*		Uva ingresada a establecimientos, según destino (qm)					Elaboración		Cantidad de Bodegas**	Cant. de Fábricas** Espumosos
		Cantidad	%	ha	%	Para elaborar vinos y mostos	Para consumo en fresco	Para Pasas	Para Exportar	TOTAL	vinos hl	mostos hl		
NORTE	Las Heras	366		2.014		107.058	1.339	-	-	108.396	73.059	12.420	10	1
	Lavalle	1.275		12.503		1.154.004	-	-	-	1.154.006	614.103	321.987	20	-
	Total	**1.641**	**8,86**	**14.517**	**10,10**	**1.261.063**	**1.339**	**-**	**-**	**1.262.402**	**687.162**	**334.407**	**30**	**1**
CENTRO	Godoy Cruz	18		30		112.911	-	-	-	112.911	87.066	400	6	3
	Guaymallén	501		1.666		599.434	-	-	1.834	601.267	434.359	51.407	85	8
	Luján	805		9.237		1.115.447	-	-	-	1.115.447	849.878	13.279	85	14
	Maipú	1.647		12.783		2.108.743	4.367	5.378	-	2.118.488	1.550.986	135.202	123	7
	Total	**2.971**	**16,05**	**23.716**	**16,50**	**3.936.534**	**4.367**	**5.378**	**1.834**	**3.948.113**	**2.922.289**	**200.288**	**299**	**32**
ESTE	Junín	1.706		11.705		1.182.845	-	-	-	1.182.845	832.265	122.458	96	-
	La Paz	74		476		2.244				2.244	1.570	225	4	-
	Rivadavia	1.627		15.548		1.930.690	-	-	-	1.930.690	1.247.653	314.641	105	2
	San Martín	3.445		32.756		4.128.054	2.871	2.570	12.621	4.146.118	2.721.677	613.351	191	-
	Santa Rosa	746		10.419		1.007.923	1.404	-	-	1.009.326	727.446	88.933	34	1
	Total	**7.598**	**41,03**	**70.904**	**49,34**	**8.251.757**	**4.275**	**2.570**	**12.621**	**8.271.223**	**5.530.611**	**1.139.608**	**430**	**3**
SUR	General Alvear	1.970		6.890		532.888	683	-	-	533.570	391.116	37.270	35	-
	San Rafael	3.499		18.970		973.007	753	-	-	973.760	740.323	34.987	101	3
	Total	**5.469**	**29,54**	**25.860**	**18,00**	**1.505.894**	**1.436**	**-**	**-**	**1.507.330**	**1.131.439**	**72.257**	**136**	**3**
VALLE DE UCO	San Carlos	353		2.691		255.039	-	-	-	255.039	202.919	3.280	14	-
	Tunuyán	133		2.392		113.979	-	-	-	113.979	90.286	-	10	-
	Tupungato	351		3.618		260.053	-	-	-	260.053	201.899	6.997	13	-
	Total	**837**	**4,52**	**8.701**	**6,06**	**629.071**	**-**	**-**	**-**	**629.071**	**495.104**	**10.277**	**37**	**-**
	TOTAL	18.516	100.00	143.698	100.00	15.584.319	11.417	7.948	14.455	15.618.139	10.766.605	1.756.837	[illegible]	[illegible]

** al 31/12/98*
*** establecimientos inscriptos en el I.N.V. al 31/12/98*
Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

progreso en el manejo de los cultivos, sistematización del riego, incorporación de tecnologías y modernas maquinarias, tanto en bodegas como en fábricas de mosto.
Produce principalmente vinos de mesa, vinos finos de excelente calidad y mostos o jugos concentrados de uva.
Es también importante la producción de uva para consumo en fresco y para pasas.

Área Valle de Uco

Se ubica al sudoeste de la ciudad de Mendoza. Es un valle formado por la cordillera frontal y la región de las Huayquerías. Comprende el valle del mismo nombre. Abarca territorios cultivados de los departamentos de Tunuyán, Tupungato y San Carlos, sobre el

des cépages cultivés. Sa grande amplitude thermique annuelle favorise le repos végétatif des plantes.
Les sols ont une origine éolienne. De texture, ils sont francs sablonneux et sablonneux limoneux, riches en potassium. Il existe aussi quelques sols salins qui doivent être soignement traités.
Cette aire a produit un remarquable progrès dans le maniement des cultures, la systématisation de l'arrosage, l'incorporation des technologies et des machines modernes, aussi bien dans les caves que dans les fabriques de moût.
Elle produit surtout des vins de table, des vins fins d'excellente qualité et des moûts ou des jus de raisin concentrés.
Il est à remarquer aussi la production de raisin pour la consommation en frais et de raisin sec.

It mainly produces table wine, high quality fine wine and musts or grape concentrated juice.
It is also important the production of grapes for fresh consumption and for raisins.

The Valle de Uco Area

It is situated in the southwest of Mendoza City. It is a valley form by the fronting mountain and the Huayquerías region. It comprises the valley of the same name. It includes the cultivated territories of three departments: Tunuyán, Tupungato y San Carlos on the foothill of The Andes Mountain.
The altitude varies from 900 m above sea level in Tunuyán City to 1,200 m above sea level in the Old Tupungato.

pedemonte de la Cordillera de los Andes.
La altitud varía desde los 900 m sobre el nivel del mar en la ciudad de Tunuyán hasta los 1.200 m sobre el nivel del mar en el Viejo Tupungato.
La superficie implantada con viñedos representa el 6,06% del total de la provincia de Mendoza.
Los terrenos cultivados con viñedos son irrigados por los ríos Tunuyán y Tupungato.
Los inviernos son rigurosos y los veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías.
La amplitud térmica diaria es de unos 15° C, lo que favorece una muy buena producción de color y tanino en las uvas y permite disponer de materia prima adecuada para obtener vinos destinados a una crianza prolongada.
Las heladas y el granizo son dos factores adversos que con frecuencia ocasionan pérdidas en las cosechas, en algunos casos de importancia.
En las zonas altas, de marcada pendiente, los suelos son pedregosos, los cantos rodados aparecen mezclados con arena gruesa y algo de limo, siendo de escasa fertilidad. A causa de su composición física y mecánica son suelos muy permeables, sin problemas de drenaje ni salinidad en su gran mayoría.
En esta área predominan las variedades tintas, entre las que podemos mencionar: Malbec, Tempranilla, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Bonarda. Se cultivan también variedades blancas de vinificar, tales como Semillón (principalmente en Tupungato), Torrontés Riojano, Pedro Giménez, Chardonnay y Chenin, entre otras.
Mención especial merece la notable calidad de los vinos tintos principalmente de Malbec, variedad que alcanza óptimos niveles cualitativos en el Valle de Tupungato.
La variedad Semillón es el cepaje blanco fino más abundante en el valle, especialmente en Tupungato, donde manifiesta al máximo sus excelentes cualidades, dando un vino de pronunciado aroma frutal y buena acidez.
En general los vinos producidos en esta área tienen acidez elevada.
Dentro del área Valle de Uco, los productores de Tupungato, al pie mismo del cerro homónimo, se están organizando para constituir la Denominación


Viñedo nuevo en San Juan

Le Valle de Uco

Située au Sud-Ouest de la ville de Mendoza, c'est une vallée formée par la cordillère frontale et la région des Huayquerías. Cette région comprend la vallée du même nom et des terroires cultivés appartenant aux Départements de Tunuyán, Tupungato et San Carlos, sur le piémont de la Cordillère des Andes. Leur altidude varie depuis les 900 mètres au-dessus du niveau de la mer dans la ville de Tunuyán aux 1.200 mètres au-dessus du niveau de la mer au Viejo Tupungato.
Irriguée par les fleuves Tunuyán et Tupungato, les vignobles représentent 6,06% du total de la surface viticole de la Province de Mendoza.
L'hiver y est rigoureux et l'été chaud aux jours tempérés chauds et aux nuits très froides. L'amplitude thermique journalière atteint les 15° C, cé qui favorise une très bonne production quant à la couleur et au tanin des raisins et permet de disposer de la matière première adéquate pour l'obtention des vins destinés à un élevage prolongé.
Les gelées et la grêle constituent deux facteurs adverses causant très souvent des dégâts et des pertes.
Dans les zones plus hautes, à très grande pente, les sols sont pierreux, les cailloux se mêlent à du gros sable et à quelque peu de limon, ce qui les rend peu fertiles. Par cause de leur composition physique et mécanique, il s'agit là des sols très perméables, en général sans problèmes de drainage ni de salinité.
Dans cette aire, ce sont les cépages rouges qui prédominent. On peut citer : Malbec, Tempranilla, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangio vese et Bonarda. On y cultive aussi des cépages de cuve blancs, tels que : Semillón (surtout à Tupungato), Torrontés Riojano, Pedro Ximénès,

The planted surface with vineyards represent the 6,06% of the total of Mendoza.
The cultivated lands with vines are irrigated by the Tunuyán and Tupungato Rivers.
The winters are hard and the summers are hot with warm-hot days and very cold nights.
The daily thermic amplitude is about 15° C, favouring a good colour and tannin grape production. It allows to dispose of appropiate raw materials to get wines destined to a long aging.
Two unfavourable factors that frequenly caused a loss, sometimes a very important one are the frost and the hail.
In the high and marked slope zones, the soils are rocky. The boulders are mixed with thick sand and some slime, with low fertility. Due to the physical and mechanical composition, the soils are permeable, without drainage and salinity problems in the majority in the cases.
The red varieties predominate in this area. We can mention: Malbec, Tempranilla, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese and Bonarda. White varieties to vinify such as Semillón (mainly in Tupungato), Torrontés Riojano, Pedro Gimenez, Chardonnay and Chenin are cultivated among others.
The notable quality of the red fine wines mainly Malbec deserves a special distinction. These varieties reach and excellent quality level in the Tupungato Valley.
The Semillón variety is the most abundant white fine vine in the valley, specially in Tupungato, where it shows the maximun of its excellent qualities, giving origin to a wine reach in fruit bouquet and good acidity.
In general the wines produced in this area have a high acidity.
Within the Valle de Uco Area, the

de Origen " Valle de Tupungato" y de esta manera proteger y difundir la tipicidad y calidad de los vinos de la zona.

Área Sur

Comprende los viñedos de los departamentos de San Rafael y General Alvear. Este oasis está irrigado por los ríos Atuel y Diamante y se ubica al pie de la cordillera principal.
Representa el 18% de los viñedos de la provincia de Mendoza.
En general, esta área ofrece excelentes condiciones climáticas y edáficas para el cultivo de la vid. Los suelos son aluvionales, presentando gran proporción de calcáreo. Con frecuencia el subsuelo es pedregoso. En estas condiciones la vid vegeta sin excesivo vigor, dando moderados rendimientos.
Entre las variedades cultivadas se pueden mencionar Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Tempranilla, Chenin y Pedro Giménez, entre otras.
Entre los sistemas de conducción predomina la espaldera baja. Se producen vinos de mesa y finos de excelente calidad.
Los productores del sur mendocino se han organizado bajo el sistema de Denominación de Origen con el nombre de "San Rafael".

SAN JUAN

La vitivinicultura se desarrolla principalmente en el Valle del Tulum y en menor proporción en los valles de Zonda y Ullum, ubicados entre la Cordillera de los Andes y la sierra de Pie de Palo, a ambos lados del río San Juan. También se cultiva la vid en otros valles cordilleranos más altos y en consecuencia más frescos, como Calingasta, Jáchal (a 1.165 m sobre el nivel del mar) e Iglesia.
El valle del Tulum se extiende en el sen-



Chardonnay et Chenin. Il faut remarquer la haute qualité des vins rouges notamment du Malbec, cépage qui atteint des niveaux qualitatifs optimaux dans la vallée de Tupungato. Le Semillón est le cépage blanc fin le plus abondant de la vallée, tout spécialement à Tupungato où il atteint au maximum ses qualités excellentes, produisant un vin à bonne acidité et sentant les fruits.
En général, les vins produits dans cette aire ont une acidité élévée.
Dans l' aire du Valle de Uco, les producteurs de Tupungato, au pied du mont du même nom, travaillent à la constitution de l'Appellation d'Origine « Valle de Tupungato » pour la protéction de la typicité et de la qualité des vins de la zone et pour en faire ainsi la diffusion.

L'aire du Sud

Elle comprend les vignobles des Départements de San Rafael et General Alvear. Situé au pied de la cordillère principale, cet oasis est irrigué par les fleuves Atuel et Diamante.
Elle représente 18% des vignobles de la Province de Mendoza.
En général, cette aire se caractérise par d'excellentes conditions climatiques et édaphiques pour la culture de la vigne. Les sols sont à origine alluvionnaire ayant une grande proportion de matériau calcaire. Le soussol est pierreux. Dans ces conditions la vigne pousse sans trop de vigueur, produisant alors des rendements modérés. Parmi les cépages cultivés, on peut citer : Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Tempranilla, Chenin et Pedro Ximénès.
Parmi les modes de conduite, l'espalier bas l'emporte sur les autres. On y produit des vins de table et des vins fins d'une qualité remarquable.
Les producteurs du Sud « mendocino » se sont organisés sous le système d'Appellation d'Origine San Rafael.

SAN JUAN

La vitiviniculture se développe surtout dans la Vallée del Tullum et, moins, dans les vallées de Zonda et d'Ullum, placées entre la Cordillère des Andes

producers of Tupungato, at the foot of the homonymic mountain are organizing themselves to constitute the Tupungato Valley Appellation of Origin and in this way protect and spread the typicity and quality of the wines of the zone.

South Area

It includes the vineyards of two departments: San Rafael and General Alvear. This oasis is irrigated by the Atuel and the Diamante Rivers and it is situated at the foot of the main mountain.
It accounts for 18% of the vineyards of Mendoza.
In general this area offers excellent climatic and edaphic conditions for the cultivation of vines. The soils are alluvial and very calcareous. Frecuently, the basement is rocky. In this condition the vine remains without excessive vigour giving moderate yields.
Among the cultivated varieties we can mention: Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Tempranilla, Chenin and Pedro Giménez.
Among the systems of conduction the low espalier predominates. Excellent table and fine wines are produced.
The southern producers have organised themselves below the system of Appellation of Origin known as San Rafael.

SAN JUAN

The viticulture is mainly developed in the Tulum Valley and in less proportion in the Zonda and Ullum Valleys, which are situated between the Andes Mountains and the Pie de Palo mountain range, to both sides of San Juan River. The vine is also cultivated in other higher mountaineous valleys and consequently they are cooler such as Calingasta, Jáchal (I,I65 m above sea level) and Iglesia. The Tulum Valley extends from north to south in the central meridional part of the province, with an approximate longitude of I00 km and a variable width between 5 and 50 km.
Ullum and Zonda are two small valleys situated near the previous one. They have a longitude of 15 km in

tido norte-sur, en la parte centro-meridional de la provincia, con una longitud aproximada a los 100 km, y un ancho variable entre los 5 y 50 km.

Ullum y Zonda son dos pequeños valles vecinos al anterior, de unos 15 km de longitud en el sentido norte-sur y un ancho variable entre 5 y 10 km, en el sentido este-oeste. La altitud sobre el nivel del mar es de 630 m.

El clima es cálido, de gran estabilidad. Las lluvias son escasas. Predominan vientos generalmente suaves y en primavera suele soplar el viento Zonda, muy seco y caliente. Si sopla en época

et la « sierra » de Pie de Palo, côtoyant les deux rives du fleuve San Juan. On cultive aussi la vigne dans d'autres vallées plus hautes et, par conséquent, plus fraîches, telles Calingasta, Jáchal (à 1.165 mètres au-dessus du niveau de la mer) et Iglesia.

La vallée del Tulum s'étend selon un axe Nord / Sud, dans la partie centrale-méridionale de la Province, avec une longueur de quelque 100 km et une largeur qui varie entre les 5 et les 50 km.

Tout près, Ullum et Zonda, deux petites vallées d'une quinzaine de

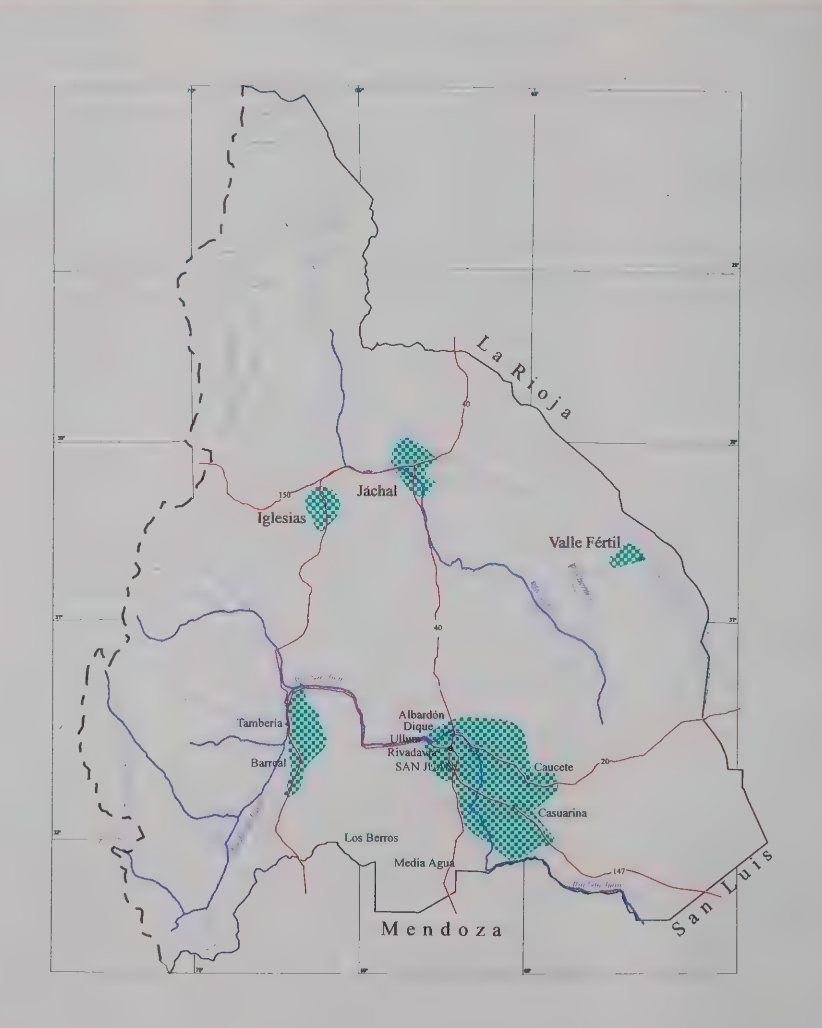
the north-south direction and a variable width between 5 and 10 km in the east-west direction.

The altitude is 630 m above sea level. The climate is warm and estable. The rainfall is scarce. Generally soft winds predominate and in spring it is common the blowing of Zonda which is dry and hot. Not only because of the high temperature the wind can reach, but also for the low indexes of humidity it simultaneously registered, if it blows during flowering, it causes serious damage in the vineyard.

The influence of the hail is lower than

Regiones Vitivinícolas Argentinas

SAN JUAN - Superficie cultivada con vid - Año 1998



Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura



de floración o cuaje, suele producir serios daños en los viñedos, no sólo por la elevada temperatura que puede alcanzar el aire, sino por los bajos índices de humedad que se registran simultáneamente.
La incidencia del granizo es mucho menor que en la provincia de Mendoza.
Los suelos situados en la margen izquierda del río son pedregosos y en parte cubiertos de arcilla y arena adecuados al cultivo de la vid. Los ubicados sobre la margen derecha son de gran fertilidad, en general arenosos, arcillosos y poco profundos.
El agua de irrigación es apta para uso agrícola, siendo principalmente aportada por el río San Juan y en menor proporción por el río Jáchal y también por captación de aguas subterráneas mediante perforaciones.
Las variedades rosadas y blancas predominan en forma notoria sobre las tintas.
La variedad predominante es la Cereza, uva rosada de múltiple propósito ya que se destina a elaboración de jugos concentrados y de vinos, generalmente vinificada en blanco y también para el consumo en fresco y la elaboración de pasas. Le siguen en importancia en superficie las variedades Moscatel de Alejandría, Pedro Gimé-

kilomètres de long selon le sens Nord / Sud et une largeur qui varie entre les 5 et les 10 km, suivent un axe Est / Ouest. Leur altitude atteint les 630 mètres au-dessus du niveau de la mer.
Le climat y est chaud à grande stabilité. Les pluies sont peu abondantes. Les vents sont généralement doux et, au printemps. Mais il souffle le Zonda, vent très sec et chaud. S'il souffle pendant la floraison ou la fécondation, il peut produire des dommages sérieux dus à la haute température que peut atteindre l'air mais aussi à cause des taux d'humidité bas qui surviennet simultanément. Quant aux grêles, elles sont moins nombreuses qu'à Mendoza.
Les sols de la rive gauche du fleuve pierreux et, en partie, couverts d'argile et de sable, sont adéquats à la culture de la vigne. Ceux de la rive droite, en général sablonneux, argileux et peu profonds sont très fertiles.
L'eau pour l'arrosage, apportée par le fleuve San Juan et, moins, par le fleuve Jáchal, est propice à l'usage agricole. Il y a aussi la captation des eaux souterraines au moyen des perforations.
Les variétés rosées et blanches l'emportent largement sur les rouges. Le cépage qui prédomine est Cereza, raisin rosé à des fins multiples puisque destiné à l'élaboration des jus concentrés et des vins (généralement vinifié en blanc), à la consommation en frais et à l'élaboration de raisin sec. Ce cépage est suivi par Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénès et Torrontés Riojano, parmi les blancs ; les variétés rouges occu-

in the province of Mendoza.
The soils which are situated on the left border of the river are rocky and partly covered by clay and sand which are appropiate for the cultivation of the vine. The ones that are situated on the right border are highly fertile and in general they are sandy, clayey and shallow.
The irrigation water is apt for agricultural use, being mainly supplied by the San Juan River and in small proportion by the Jáchal River and also by the extraction of subterranean water through perforations.
The pink and white varieties predominate notoriously over the red ones.
The predominant variety is the Cereza, a pink grape used for multiple purposes because it is destined to the elaboration of concentrated juices and wines. It is generally vinified in white wines and it is also used for fresh consumption and elaboration of raisins. It is followed in importance, concerning surface, by the varieties Moscatel de Alejandría, Pedro Giménez and Torrontés Riojano among the white ones.
The red varieties occupy a small surface.
In the last years the producers from San Juan have made a great progress in the qualitative direction taken by the viticulture of the country. There had been planted approximately 2,000 hectares conducted in equal parts in high espaliers and vine arbors with varieties of high oenological quality. Among the white ones we can mention: Chardonnay, Chenin, Semillón and Pinot blanco. Among the red varieties Cabernet Sauvignon, Syrah and preferably Merlot have been planted.
In the existant vineyards the management of the cultivation has been improved.
Another important marker is the adoption of high technology which actually allows the production of good quality fine wine.
It also has been diversified the uses of the grape. Two thousand and five hundred hectares of vine arbors have been planted with table varieties of high quality like Superior, Italia, Red Globe and Alfonso Lavallée among others. San Juan is the main producer of table grapes in the country with excellent perspectives and competen-

Región Centro - Oeste - Subregión San Juan - Año 1999

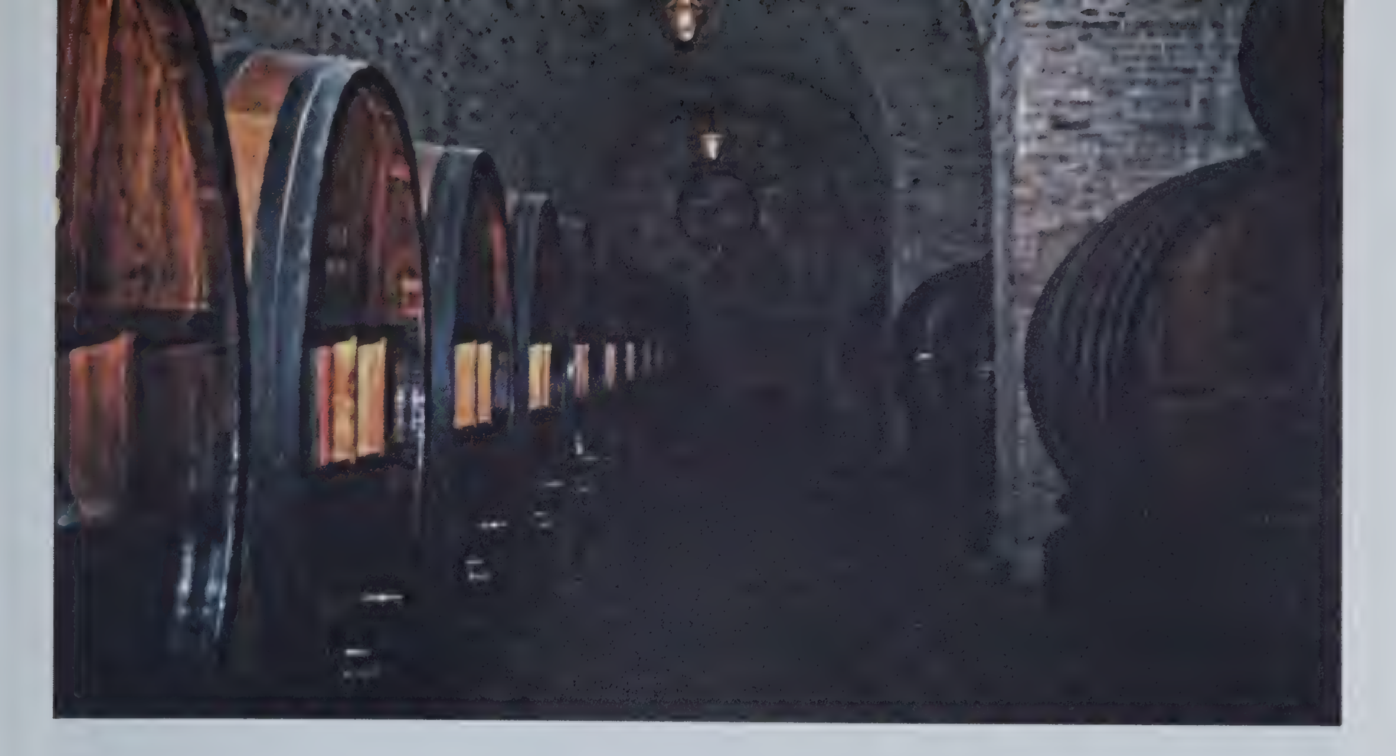
Departamentos	Viñedos *		Superficie*		Uva ingresada a establecimientos, según destino (qm)					Elaboración		Cantidad de Bodegas**	Cant. de Fábricas** Espumosos
	Cantidad	%	ha	%	Para elaborar vinos y mostos	Para consumo en fresco	Para Pasas	Para Exportar	TOTAL	vinos hl	mostos hl		
Albardón	808	9,76	2.159	4,45	400.390	39.609	74.860	-	514.859	237.639	89.509	12	-
Angaco	761	9,20	3.153	6,50	35.251	6.488	682	-	42.421	22.127	6.347	6	-
Calingasta	18	0,22	27	0,06	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Capital	51	0,62	80	0,16	220.001	83.118	3.017	20.416	326.552	155.146	22.616	28	2
Caucete	1.092	13,20	7.865	16,20	1.010.241	5.882	18.667	9.376	1.044.166	640.316	179.753	35	-
Chimbas	397	4,80	1.133	2,33	496.116	16.383	26.350	-	538.849	330.036	72.706	22	-
Iglesia	15	0,18	17	0,04	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jachal	37	0,45	57	0,12	4.717	-	-	-	4.717	740	3.070	2	-
Nueve de julio	320	3,87	3.603	7,42	62.976	-	-	-	62.976	43.820	7.403	3	-
Pocito	849	10,26	4.631	9,54	477.235	10.974	31.916	1.379	521.504	324.290	60.451	27	2
Rawson	679	8,21	2.391	4,93	222.652	1.911	-	-	224.563	168.408	11.353	21	-
Rivadavia	187	2,26	759	1,56	47.008	8.352	16.929	-	72.289	34.323	3.934	9	2
San Martín	692	8,36	4.025	8,29	1.241.980	116	36.941	-	1.279.037	824.614	182.687	13	-
Santa Lucía	692	8,36	1.849	3,81	604.099	17.867	85.532	98.839	806.337	304.811	183.228	31	-
Sarmiento	738	8,92	6.406	13,20	798.315	3.585	-	-	801.900	436.669	214.180	10	-
Uyum	149	1,80	1.090	2,25	17.478	-	-	-	17.478	11.350	2.800	2	-
Valle Fértil	4	0,05	29	0,06	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Veinticinco de mayo	652	7,88	8.304	17,1	589.205	3.464	10.977	-	603.646	296.139	179.100	20	
Zonda	134	1,62	957	1,97	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	8.275	100,07	48.535	99,99	6.227.664	197.749	305.871	130.010	6.861.294	3.830.428	1.219.137	242	6

** al 31/12/98*
*** establecimientos inscriptos en el I.N.V. al 31/12/98*
Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

nez y Torrontés Riojano entre las blancas.
Las variedades tintas ocupan una superficie menor.
En los últimos años los productores sanjuaninos han efectuado marcados progresos en el rumbo cualitativo tomado por la vitivinicultura del país. Se han implantado aproximadamente 2.000 hectáreas conducidas, en partes iguales, en espaldera alta y parral con variedades de alta calidad enológica. Entre las blancas se pueden citar principalmente Chardonnay, Chenin, Semillón y Pinot blanco. Entre las variedades tintas se han implantado Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot preferentemente.
En los viñedos existentes se ha mejorado el manejo del cultivo.
Otro hito importante lo constituye la adopción de tecnología de punta, lo que les permite actualmente elaborar vinos finos de muy buena calidad.
También se ha profundizado la diversificación de los usos de la uva. Se han implantado unas 2.500 hectáreas de parral con variedades de mesa de alta calidad como Superior, Italia, Red Glo-

pant une surface plus petite.
Ces dernières années, les producteurs sanjuaninos ont réussi des progrès importants dans la voie qualitative prise par la vitiviniculture du pays. Ils y ont implanté 2.000 ha environ conduites, à parties égales, en espalier haut et en treille avec des cépages à haute qualité œnologique. Parmi les blancs, on peut citer surtout Chardonnay, Chenin, Semillón et Pinot Blanc. Parmi les variétés rouges, Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot.
Les sanjuaninos ont amélioré le maniement de la culture des vignobles existants.
Un autre jalon important est constitué par l'adoption de technologie de pointe, ce qui leur permet d'élaborer des vins fins d'une très bonne qualité.
Ils ont aussi approfondi la diversification des usages du raisin en implantant quelque 2.500 ha de treille avec des variétés de raisin de table à haute qualité telles que Superior, Italia, Red Globe et Alfonso Lavallée, parmi





be y Alfonso Lavallée, entre otras. San Juan es la principal productora de uva de mesa del país, con excelentes perspectivas y competitividad para el mercado internacional.
La brisa suave predominante y las ondulaciones del terreno permiten disponer de excelentes condiciones para la desecación natural de uvas con destino a la producción de pasas. Es la zona más apta del país para este tipo de producción.
Es en esta provincia donde se producen preferentemente los vinos de licor, debido a la elevada riqueza azucarina que alcanza la materia prima.

d'autres. San Juan est la productrice la plus importante de raisin de table du pays, ses perspectives et compétitivité sont excellentes pour le marché international.
Une brise douce et les ondulations du terrain permettent de disposer d'excellentes conditions pour le déssèchement naturel des raisins dans le but de produire du raisin sec. C'est la zone la plus propice du pays à ce type de production.
C'est surtout à San Juan où l'on produit des vins de liqueur par cause du niveau de sucres de la matière première.

ce in the international market.
The soft predominant breeze and the undulated land give excellent conditions for the natural desecation of the grape destined to the production of raisins. It is the most suitable zone for this type of production.
It is in this province where liquor wines are preferably produced due to the high sugary wealth that the raw material reaches.



Chilecito - La Rioja

REGIÓN NOROESTE
RÉGION DU NORDOUEST
THE NORTHWEST REGION

Es una región geográficamente amplia. Se encuentra ubicada entre los 22° y 29° de latitud sur. Comprende el sur de la provincia de Jujuy, parte de las provincias de Salta, Catamarca y La Rioja y el noroeste de Tucumán.

El cultivo de la vid encuentra su mejor expresión en los valles cordilleranos irrigados, cuya altitud oscila entre 1.000 y 2.000 metros sobre el nivel del mar. Tales como Cafayate en Salta, Andalgalá y Tinogasta en la provincia de Catamarca y Chilecito en La Rioja.

En donde la altitud es menor al límite inferior citado, el cultivo de la vid resulta perjudicado por las excesivas temperaturas estivales. A menos de 1.000 metros sobre el nivel del mar el producto heliotérmico supera el valor límite de 9,00 que permite el cultivo.

Pese a la gran amplitud latitudinal que presenta esta región, el cultivo se concentra en los mencionados valles, por lo que no es muy grande la superficie que reúne las condiciones de irrigación y altitud requeridos. Efectivamente, esta región representa el 5,70% de la superficie de viñedos del país.

En esta región no se consideran subregiones, ya que como se indicó anteriormente, el área cultivada con vid es

C'est une vaste région située entre les 22° et les 29° de latitude sud. Elle embrasse le Sud de la Province de Jujuy, le Nord-Ouest de la Province de Tucumán et les Provinces de Salta, Catamarca et La Rioja partiellement.

La culture de la vigne trouve les meilleures conditions dans les vallées irriguées de la cordillère dont les altitudes varient entre les 1.000 et les 2.000 mètres au-dessus du niveau de la mer: Cafayate -à Salta-, Andalgalá et Tinogasta -à Catamarca- et Chilecito -à La Rioja.

Là où l'altitude est inférieure à 1.000 mètres, la culture de la vigne se voit endommager par des températures d'été excessives, le produit heliothermique dépassant la valeur limite de 9,00 qui en permet la culture.

Malgré sa grande étendue longitudinale, la culture de la vigne se fait dans les vallées mentionnées puisque la surface qui réunit les conditions d'irrigation et d'altitude favorables n'est pas très grande. En effet, cette région représente 5,70% de la surface des vignobles du pays.

Dans cette région on ne peut pas établir des sous-régions, l'aire cultivée se concentrant généralement

It is a geographically vast region. It is situated between 22° and 29° South Latitude. It comprises the south of Jujuy, part of Salta, Catamarca, La Rioja and the northwest of Tucumán.

The cultivation of the vine finds its better expression in the mountain irri-





Regiones Vitivinícolas Argentinas
Región Nor-Oeste - Superficie cultivada con vid - Año 1998





Fuente:Instituto Nacional de Vitivinicultura

gated valleys which have an altitude of about 1,000 and 2,000 m above sea level, such as Cafa-yate in Salta, Andalgalá and Tinogasta in Catamarca and Chilecito in La Rioja.

In places where the altitude is lower than the inferior quoted limit, the cultivation of the vine is damaged by the excessive estival temperatures. Below the 1,000 m above sea level the heliothermic product surpasses the limit value of 9.00 which allows the cultivation.

Despite the great latitudinal amplitude of this region, the cultivation is concentrated in the mentioned valleys. The required surface, with irrigation and altitude conditions, is not very big.

In fact, this region represents the 5.70% of the surface with vineyards in the country.

In this region there are no subregions because as it has already been mentioned the cultivated area with vine is generally concentrated in isolated valleys.

Following the north-south direction, we can mention the valleys of the province of Jujuy.

Perico and El Carmen

It is a reduced viticultural area of approximately one hundred hectares which produces grapes destined to fresh consumption. It is situated in El Carmen department, in the province of Jujuy.

The limiting factor for the cultivation of vines is the rainfall that registers superior values to 600 mm annually, concentrated between December and March.

The most widespread varieties in order of importance are: Cardinal, Alfonso Lavallée, Dattier de Beyrouth and Reina de las Viñas. The destiny of the production is mainly the fresh consumption as table grape.

The most commonly used system of conduction is the vine arbor (100% of the vineyards).



Cafayate - Salta

tá generalmente concentrada en valles aislados. Siguiendo la dirección norte-sur, cabe mencionar los valles de la provincia de Jujuy.

Perico y El Carmen

Es un área vitícola muy reducida, de aproximadamente una centena de hectáreas, que produce uvas destinadas al consumo en fresco. Se ubica en el departamento El Carmen de la provincia de Jujuy.
El factor limitante para el cultivo de la vid es la precipitación pluvial, que registra anualmente valores superiores a los 600 mm, concentrados principalmente entre los meses de diciembre a marzo.
Las variedades más difundidas, en orden de importancia, son: Cardinal, Alfonso Lavallèe, Dattier de Beyrouth y Reina de la Viña.
El destino de la producción es fundamentalmente el consumo en fresco como uva de mesa.
El sistema de conducción más utilizado es el parral (100% de los viñedos).

Valles Calchaquíes

Es quizá la más afamada de la región. Se denomina así al conjunto de valles profundos, a mucha altitud, que forman las cadenas montañosas al oeste de Salta, comprendiendo también el noroeste de Tucumán y el norte de Catamarca. Abarca: La Poma, Cachi, Molinos, San Carlos y Cafayate en la

dans des vallées isolées. Selon un axe Nord / Sud, il faut d'abord mentionner les vallées de la Province de Jujuy.

Perico et El Carmen

C'est une aire viticole très réduite, d'une centaine d'hectares environ, qui produit des raisins destinés à la consommation en frais, située dans le Département El Carmen à Jujuy.
Les précipitations pluviales dont les registres dépassent les 600mm/an, de décembre à mars, deviennent un facteur adverse à la culture de la vigne.
Les cépages les plus cultivés sont : Cardinal, Alfonso Lavallée, Dattier de Beyrouth et Reina de la Viñas.
Ces raisins sont surtout destinés à la consommation en frais comme raisin de table.
Le mode de conduite le plus employé en est la treille (100% des vignobles).

Les Valles Calchaquíes

C'est un ensemble de vallées profondes, à grande altitude, formées par les chaînes montagneuses à l'Ouest de Salta, embrassant aussi le Nord-Ouest de Tucumán et le Nord de Catamarca. Elle comprend : La Poma, Cachi, Molinos, San Carlos et Cafayate dans la Province de Salta, le distrit de Amaicha del Valle à Tucumán et Santa María à Catamarca.
C'est, peut-être, l'aire la plus renommée de la région.
Son climat est tempéré, à grande amplitude thermique et à une at-

Calchaquíes Valleys

Perhaps it is the most notable of the regions. They are a group of profound valleys, situated at a great altitude that form the chain of mountains at the west of Salta, including also the northwest of Tucumán and the north of Catamarca. It comprises: La Pampa, Cachi, Molinos, San Carlos and Cafayate in the province of Salta, in the Amaicha del Valle locality of Tucumán and in Santa María in Catamarca.
The climate is warm with notable thermic amplitude and an extraordinary atmospheric diaphanousness. The summers are long. Occasionally, there are late frosts in spring, although the period free from frosts is wide comprising from October to April. The localized falling of hail is frequent during the summer storms. The soils are generally sandy loamy and sandy with an elevated proportion of fine sand. The soil profile is profound with a somehow rocky sub-soil that assures an excellent permeability and the lixiviation of damaging salts.
The water for irrigation comes from the Calchaquí and Santa María Rivers and from numerous courses of water affluents. The water from the subsoil is extracted through perforations.
The most widely cultivated variety is



provincia de Salta, la localidad de Amaicha del Valle en Tucumán y Santa María en Catamarca.
El clima es templado, con notables amplitudes térmicas y extraordinaria diafanidad atmosférica. Los veranos son largos. Ocasionalmente tienen lugar heladas tardías en primavera, si bien el período libre de heladas es amplio, abarcando desde el mes de octubre hasta abril. Son frecuentes las granizadas localizadas, durante las tormentas de verano.
Los suelos son generalmente franco-arenosos o arenosos con elevada proporción de arena fina. El perfil del suelo es profundo con subsuelo algo pedregoso que asegura una excelente permeabilidad y la lixiviación de sales perjudiciales.
El agua de irrigación proviene principalmente de los ríos Calchaquí y Santa María y de numerosos cursos de agua, afluentes de esos colectores. También se capta agua del subsuelo mediante perforaciones.
La variedad más cultivada es el Torrontés Riojano, por su aroma y sabor característico produce un vino de gran tipicidad. Le siguen, en importancia, las siguientes variedades: Chardonnay, Chenin y Cabernet Sauvignon.
El sistema de conducción predominante es el parral (aproximadamente el 92% de los cultivos).
En esta área vitivinícola se destaca Cafayate como el principal centro productor, con un 70% de la superficie con viñedos, seguido en importancia por San Carlos en la provincia de Salta y Santa María en la provincia de Catamarca.
Se destaca la producción de vinos finos de gran calidad, principalmente los blancos elaborados con uvas aromáticas de la variedad Torrontés Riojano, que les confiere un aroma floral intenso y característico. También se producen vinos regionales.

Valles de la Provincia de Catamarca:

El relieve es muy montañoso y su clima depende, en consecuencia, de la altitud. Justamente a causa del relieve pueden distinguirse netamente dos

mosphère diaphane extraordinaire. Les étés sont longs. Les gelées tardives surviennent occasionnellement au printemps. Bien que la période libre de grêles soit longue, allant du mois d'octobre au mois d'avril, il peut survenir des précipitations de grêle pendant les tempêtes d'été.
Les sols sont généralement francs sablonneux ou sablonneux à grande proportion de sable fin. Le profil du sol est profond à sous-sol quelque peu pierreux qui assure une excellente perméabilité et la lixiviation des sels préjudiciables.
L'eau pour l'arrosage provient notamment des fleuves Calchaquí et Santa María et de nombreux cours d'eau, affluents de ces collecteurs ainsi que des eaux souterraines au moyen des perforations.
Le cépage le plus cultivé en est le Torrontés Riojano ; par son arôme et saveur caractéristiques, il produit un vin à grande typicité. Il est aussi à remarquer les cépages suivants : Chardonnay, Chenin et Cabernet Sauvignon.
Le mode de conduite le plus employé en est la treille (environ 92% des cultures).
Dans cette aire vitivinicole, Cafayate se profile como le centre producteur le plus important, avec 70% de la surface occupée par les vignobles, suivi par San Carlos (Salta) et Santa María (Catamarca).
Leur production de vins fins atteint une grande qualité, surtout les blancs élaborés avec des raisins aromatiques de la variété Torrontés Riojano qui leur confère un bouquet de fleur intense et caractéristique. On y produit aussi des vins régionaux.

Les Vallées de la Province de Catamarca

Le relief en est montagneux et leur climat dépend, par conséquent, de l'altitude. C'est par le relief qu'on peut y distinguer nettement deux ré-



Torrontés Riojano. Due to its bouquet and characteristic flavour, it produces a wine of a great typicity. Chardonnay, Chenin and Cabernet Sauvignon are also notable.
The predominant system of conduction is the vine arbor (approximately 92% of the cultivation).
In this viticultural area Cafayate is known as the main producer centre, with a 70% of the surface with vineyards, followed in importance by San Carlos in the province of Salta and Santa María in the province of Catamarca.
The production of fine wines of great quality is important, mainly the white ones elaborated with aromatic grapes of the variety Torrontés Riojano, which gives them an intense floral characteristic bouquet. Regional wines are also produced.

The Valleys of the Province of Catamarca

The relief is mountainous and its climate consecuently depends on the altitude. Due to the relief, two areas can be distinguished: the Occidental and the Oriental or Catamarca Valley.
The Catamarca Valley has an annual precipitation of aproximately 400 mm.
The soils are profound, loamy or sandy slimy. The summer temperatures are high.
The west is cooler, with an annual precipitation lower than 200 mm, distributed mainly in the summer period.
The soils are quite homogeneous, of medium and fine texture, poor in organic materia, calcareous and in general little saline.
There is a predominance of the pink and white varieties to vinify. The variety Cereza, is used with three purposes: vinification, fresh consumption and raisins elaboration.
Torrontés Riojano, Sultanina Blanca, a raising variety, Bonarda and Moscatel de Alejandría are also cultivated in small amounts.
In the occidental area, the Tinogasta Department has 70 % of the viticultural surface of the province, dedica-

áreas: la occidental y la del Valle de Catamarca u oriental.
El Valle de Catamarca tiene una precipitación anual de aproximadamente 400 mm. Los suelos son profundos, francos o limo-arenosos. Las temperaturas estivales son elevadas.
El oeste es más fresco, con precipitaciones anuales inferiores a 200 mm, distribuídas principalmente en el período estival.
Los suelos son bastante homogéneos, de textura media y fina, pobres en materia orgánica, calcáreos y en general, poco salinos.
Existe un neto predominio de las variedades rosadas y blancas de vinificar. La variedad Cereza, es utilizada con tres finalidades: vinificar, consumo en fresco y elaboración de pasas. También se cultivan en menor cantidad Torrontés Riojano, Sultanina Blanca, variedad para pasa, Bonarda y Moscatel de Alejandría.
En el área occidental, el departamento Tinogasta, tiene prácticamente el 70% de la superficie vitícola de la provincia, dedicándose a la producción de uvas para consumo en fresco y para vinificar, con las que se elaboran vinos regionales. Aquí se concentra la mayor cantidad de bodegas de la provincia de Catamarca, que producen casi el 77% de la producción.
Fiambalá, en el citado Departamento, produce uvas para pasa.
En el área del valle, se destaca Capayán, dedicado a la producción de uvas para consumo en fresco. El sistema de conducción predominante es el parral, utilizándose también la espaldera baja si bien, en menor proporción.
En los últimos años se han incorporado nuevas técnicas de cultivo y tecnología en la parte industrial.

La Rioja

La vitivinicultura riojana está principalmente concentrada en pequeños valles irrigados al oeste de la provincia, entre las Sierras de Velasco por el este y la Sierra de Famatina por el oeste.
En la ladera oriental de la Sierra de Velasco, las precipitaciones superan los 300 mm. A causa de la variada topografía, existen diferencias térmicas notables entre los valles del oeste y la planicie, con registros en general elevados en verano.

gions : la région occidentale et celle de la Vallée de Catamarca, dite orientale. La Vallée de Catamarca, quant à elle, a une précipitation annuelle de quelque 400 mm. Les sols y sont profonds, francs ou limoneux-sablonneux. En été, les températures sont élevées. L'Ouest est plus frais, avec des précipitations annuelles inférieures aux 200 mm, surtout l'été. Les sols y sont assez homogènes, à texture moyenne et fine, pauvres en matière organique, calcaires et, en général, peu salins.
Il existe une prédominance nette des cépages de cuve rosés et blancs. Le cépage Cereza a trois finalités : la vinification, la consommation en frais et l'élaboration de raisin sec. On cultive aussi, mais dans une quantité plus petite, Torrontés Riojano, Sultanina Blanca -cépage pour l'obtention du raisin sec-, Bonarda et Moscatel de Alejandría.
Le Département de Tinogasta, dans l'aire occidentale, a 70% de la surface viticole de la Province, destinée surtout à la production de raisin pour la consommation en frais et pour la vinification (élaboration des vins régionaux). C'est ici que la plupart des caves de la Province de Catamarca ont leur siège, réussissant 77% environ de la production. Fiambalá, à Tinogasta, produit du raisin pour l'obtention du raisin sec.
Dans l'aire de la vallée, Capayán produit du raisin pour la consommation en frais. Le mode de conduite qui l'emporte en est la treille, mais on a aussi recours à l'espalier bas, dans une proportion moindre.
Ces dernières années, de nouvelles technologies et techniques de culture ont été incorporées dans le secteur industriel.
À présent, on y travaille protégés par l'Appellation d'Origine Valles de Famatina.

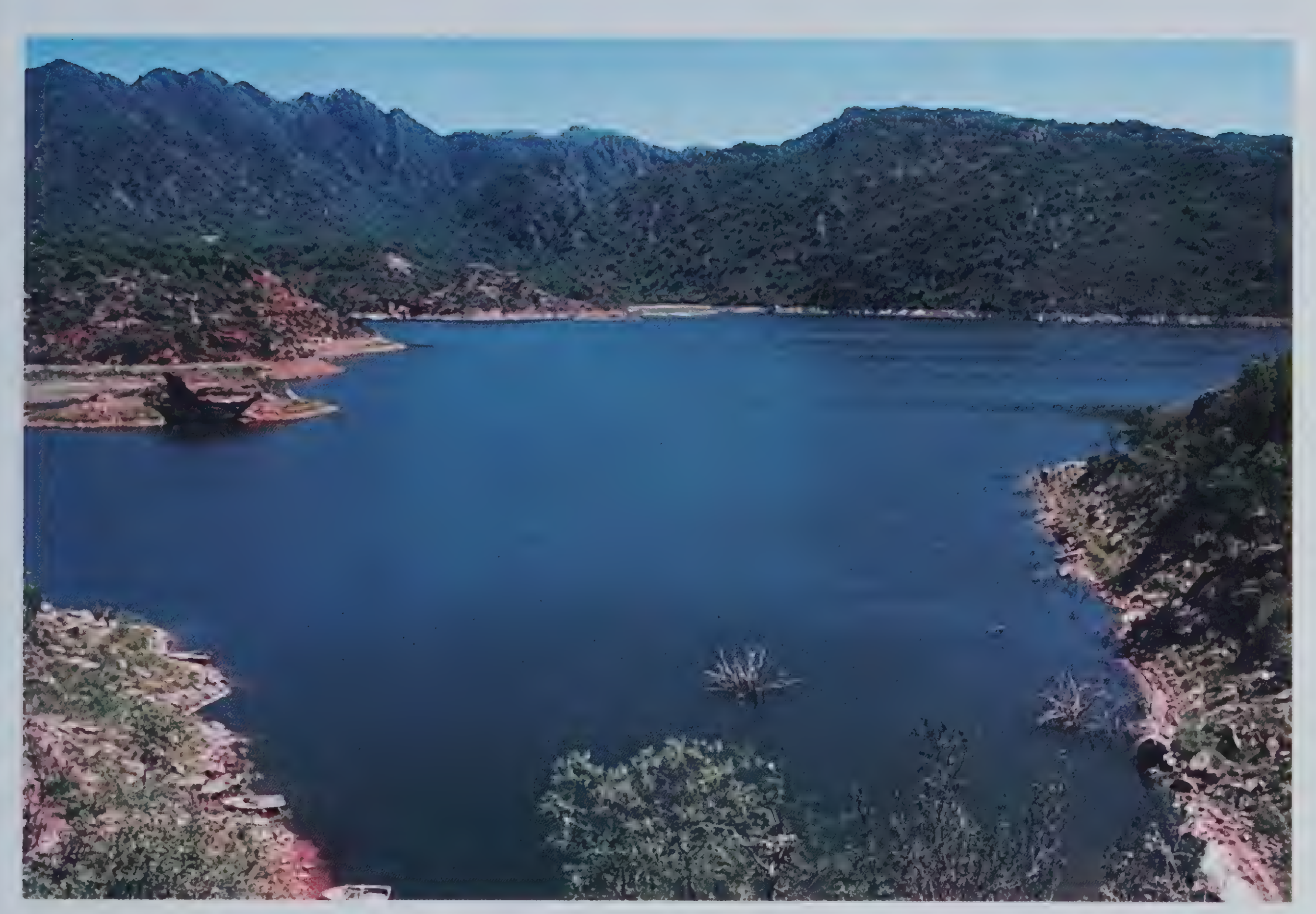
La Rioja

La vitiviniculture riojana se concentre surtout dans de petites vallées irriguées à l'Ouest de la Province, entre les Sierras de Velasco, à l'Est, et la Sierra de Famatina, à l'Ouest.
Dans le versant oriental de la Sierra de Velasco, les précipitations dépassent les 300mm/an. Par cause d'un relief irrégulier, il existe des différen-

ted to the production of grapes for fresh consumption and vinification. Regional wines are elaborated with them. The majority of the wineries of the province of Catamarca are concentrated here. They produce almost 77% of the production.
Fiambalá, situated in the already mentioned department, produces grapes for raisins.
In the valley area, Capayán is notorious for its dedication to the production of grapes for fresh consumption.
The predominant system of conduction is the vine arbor. The low espalier is used in a low proportion.
In the last year new cultivation techniques and technology in the industrial part have been incorporated.

La Rioja

The riojana viticulture is mainly concentrated in small irrigated valleys at the west of the province, among the Sierras de Velasco to the east and Sierra de Famatina to the west.
In the oriental slope of Sierra de Velasco, the precipitations surpass 300 mm. Due to the varied topography, there are notable thermic differences among the west valley and the low area, with high registers in summer.
The soils, of alluvial type, present a thick texture in the plateaus and a thinner one in the valleys and plains. They are profound, quite permeable, of good fertility, loamy and sandy loamy or slimy-loamy and rarely alkaline.
The vineyards are formed mainly by white and pink varieties, among them we can mention Torrontés riojano, which is the characteristic vine of the region. The rest is formed by other aromatic varieties such as Moscatel de Alejandría and Torrontés sanjuanino.
The red varieties are less cultivated. Bonarda and Barbera predominated among them: Sultanina Blanca, Arizul and Cardinal are produced for fresh consumption and raisins. Cardinal is exploted as the foremost.
The Chilecito department has the major surface of the province cove-



Dique de Olta en los Llanos Riojanos, General Belgrano - La Rioja

Los suelos, de tipo aluvional, presentan textura más gruesa en la meseta y más fina en valles y planicies. Son profundos, sueltos, bastante permeables, de buena fertilidad, francos a franco-arenosos o franco-limosos y raramente salitrosos.
El encepado está constituido principalmente por variedades blancas y rosadas, entre las que podemos mencionar al Torrontés riojano, que es el cepaje característico de la región. El resto lo constituyen otras variedades perfumadas como Moscatel de Alejandría y Torrontés Sanjuanino.
Los variedades tintas son menos cultivadas. Entre éstas predominan Bonarda y Barbera.
Para consumo en fresco y pasas producen las variedades Sultanina blanca, Arizul y Cardinal. Esta última, se explota como primicia.
El Departamento Chilecito tiene la mayor superficie con viñedos de la provincia. Le sigue el Departamento Coronel Felipe Varela y en mucha menor importancia podemos citar a Famatina, Cas-

ces thermiques assez importantes entre les vallées de l'Ouest et la plaine, en général, avec des températures élevées en été.
La texture des sols à caractère alluvionnaire est plus fine dans les vallées et les plaines que dans les plateaux. Les sols sont profonds, légers, assez perméables et fertiles, francs à francs-sablonneux ou francs-limoneux et rarement salpêtreux.
L'encépagement est constitué, en particulier, par des cépages blancs et rosés, parmi lesquels on peut mentionner Torrontés Riojano, cépage caractéristique de la région. Le reste étant constitué par d'autres variétés parfumées telles que Moscatel de Alejandría et Torrontés sanjuanino. Moins cultivées, les variétés rouges sont surtout Bonarda et Barbera. Pour la consommation en frais et pour du raisin sec, on y produit les variétés Sultanina blanca, Arizul et Cardinal, cette dernière comme prémices des champs.
Le Département de Chilecito a la plus grande surface des vignobles de la

red with vineyards. It is followed by Coronel Felipe Varela department, Famatina, Castro Barros, General Sarmiento and San Blas de los Sauces are less important.
The predominant system of conduction is the vine arbor. It is followed by the "Majuelo riojano", the high espaliers and some vineyards with a head system. The "parrón" which is a high vine arbor is used in Sanagasta, Castro Barros and San Blas de los Sauces. Due to the characteristic of the climate, which is dry and bright and also to the cultivated varieties, regional wine is produced. They are predominantly white, golden yellow, alcoholic, a bit acid, lightly sweet and very aromatic. Fine wines are also elaborated that is why harvest is anticipated, obtaining wines of a superior quality, light yellow and with an intense aroma but more delicate than the traditional regional wine. The typicity of ***Torrontés riojano*** *deserves an international recognition and ap-*

Chilecito - La Rioja

tro Barros, General Sarmiento y San Blas de los Sauces.

El sistema de conducción predominante es el parral, siguiéndole en mucha menor importancia, el "majuelo riojano", el espaldero alto y algunos viñedos en sistema de cabeza. El "parrón" (parral alto) se utiliza en los departamentos de Sanagasta, Castro Barros y San Blas de los Sauces.

Dadas las características del clima, seco y luminoso, y las variedades cultivadas, se producen vinos regionales, predominantemente blancos, de color amarillo dorado, alcohólicos, poco ácidos, ligeramente dulces y muy aromáticos. También se elaboran vinos finos, para lo cual se anticipa la cosecha, obteniéndose vinos de calidad superior, de color amarillento pálido, con aroma intenso, pero más delicado que el tradicional vino regional. La tipicidad del **Torrontés Riojano** goza hoy de reconocimiento y aprecio a nivel internacional.

Parte de la producción se destina a consumo en estado fresco y como primicia.

En la actualidad se encuentra funcionando la Denominación de Origen " Valles de Famatina".

Province, suivi par le Département Coronel Felipe Varela et, moins importants, Famatina, Castro Barros, General Sarmiento et San Blas de los Sauces.

Le mode de conduite prédominant en est la treille, suivi par le « majuelo riojano », l'espalier haut et quelques vignobles en conduite sans soutien. Le « parrón » (treille haute) est utilisé dans les Départemants de Sanagasta, Castro Barros et San Blas de los Sauces.

Le climat sec et lumineux et les variétés cultivées permettent la production des vins régionaux, surtout blancs, à la couleur jaune dorée, alcooliques, peu acides, légèrement doux et très aromatiques. On y élabore des vins fins ; pour ce faire, la vendange se tient plus tôt, obtenant de la sorte des vins de qualité supérieure, à la couleur jaunâtre pâle, au bouquet intense, mais plus délicats que le vin régional traditionnel. La typicité du ***Torrontés Riojano*** *jouit, à présent, d'une renommée et d'une reconnaissance internationale. Une partie de sa production est destinée à la consommation en frais et comme prémices de champs.*

preciation.

Part of the production is destined to fresh consumption and as a foremost.

Nowadays, the Appellation of Origin "Valles de Famatina" is functioning.



REGION SUR
LA RÉGION DU SUD
THE SOUTH REGION

Es la más austral de todas las regiones vitivinícolas argentinas y la que está ubicada a menor altitud. Comprende áreas bien determinadas de las provincias de La Pampa, Neuquén y Río Negro, donde la viticultura se asienta principalmente en las márgenes de los ríos Negro y Colorado. Los días son templados y luminosos y las noches frescas, con una apreciable amplitud térmica. La duración del período libre de heladas posibilita el cultivo de variedades precoces y de primera época.
Desde el punto de vista edáfico los suelos son coluviales y aluviales, de textura mediana a gruesa, aptos para el cultivo de la vid.
A diferencia de otras regiones del país, la vitivinicultura constituye una actividad secundaria en la economía de esta región y el cultivo de la vid ha decrecido sensiblemente en los últimos años. En esta región se pueden delimitar distintas subregiones bien diferenciadas.

Alto Valle del Río Negro

Concentra la mayor superficie vitícola de la región. Se trata de un valle ubicado desde Chichinales hasta Confluencia, sobre las márgenes del curso inferior de los ríos Limay y Neuquén.
Se trata de una unidad productiva que comprende los departamentos de General Roca en la provincia de Río Negro y de Confluencia en la provincia de Neuquén. Es el área vitícola de mayor importancia en la región sur. Por sus condiciones climáticas esta sub-región es muy apta para la vitivinicultura.
El principal factor limitante para el cultivo de la vid lo constituye las heladas tardías y tempranas, que perjudican especialmente a las variedades de ciclo vegetativo largo.
Se cultivan variedades tintas y blancas de vinificar, de alta calidad enológica, tales como: Malbec, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Bonarda, entre las primeras y Torrontés Riojano, Pedro Giménez, Semillón, Torrontés Sanjuanino, Sauvignon, Torrontés

C'est la plus australe et la plus basse des régions vitivinicoles argentines. Elle est composée par des aires bien définies des Provinces de La Pampa, Neuquén et Río Negro où la viticulture se développe surtout sur les rives des fleuves Negro et Colorado. Les jours sont tempérés et lumineux et les nuits fraîches, avec une amplitude termique appréciable. La durée de la période libre des gelées permet la culture des variétés précoces et de la première époque.
Du point de vue édaphique, les sols dont la texture est moyenne à grosse sont colluvionnaires et alluvionnaires propices à la culture de la vigne.
À la différence d'autres régions du pays, la vitiviniculture constitue une activité secondaire de son économie et la culture de la vigne a sensiblement diminué ces dernières années. Dans cette région, on peut reconnaître aisément des sous-régions :

L'Alto Valle del Río Negro

Elle concentre surperficie viticole la plus étendue de la région. C'est une vallée située entre Chichinales jusqu'à Confluencia, sur les rives du cours inférieur des fleuves Limay et Neuquén. Il s'agit d'une unité productive qui comprend les Départements de General Roca (Province de Río Negro) et Confluencia (Province de Neuquén).
La culture de la vigne est limitée seulement par un facteur : les gelées tardives et celles qui surviennent trop tôt, ce qui est défavorable surtout aux variétés à cycle végétatif long.
On y cultive des cépages de cuve rouges et blancs, à haute qualité œnologique, tels que Malbec, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Bonarda, parmi les premiers et Torrontés Riojano, Pedro Ximénès, Semillón, Torrontés Sanjuanino, Sauvignon, Torrontés Mendocino et Chenin, parmi les blancs.
Puisqu'il s'agit d'une région à climat plus froid que celui des précédentes, les moûts se caractérisent par une teneur en acidité plus grande qui inclut

It is the Southernmost Argentinian viticultural region and it is the one which is situated at the lowest altitude. It comprises well-demarcated areas of the provinces of La Pampa, Neuquén and Río Negro where the viticulture is mainly located on the borders of Negro and Colorado Rivers. The days are warm and bright and nights are cool with an important thermic amplitude. The duration of the period that is free from frost allows the cultivation of precocious and of first era varieties.
From the edaphic point of view the soils are colluvial and alluvial, of medium thick texture, and apt for the cultivation of vines.
Differing from others regions of the country, the viticulture constitutes a secondary activity in the economy of this region and cultivation of vines has decreased importantly in the last years. In this region different well defined sub-regions can be demarcated.

Alto Valle del Río Negro

It concentrates the largest part of the viticultural surface of the region. It is a valley situated from Chichinales to Confluencia on the borders of the inferior courses of the Limay and Neuquén Rivers. It is a productive unity that comprises the departments of General Roca in the province of Río Negro and Confluencia in the province of Neuquén. It is the most important viticultural area in the south region. Due to its climatic conditions this sub-region is apt for the viticulture.
The main limiting factor for the cultivation of the vine is the late and early frost, which damages the long vegetative cycle varieties.
Red and white varieties to vinify, and of high oenological quality such as Malbec, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon and Bonarda, among the first ones and Torrontés riojano, Pedro Giménez, Semillón, Torrontés sanjuanino, Sauvignon, To-

Mendocino y Chenin, entre las blancas. Por cuanto el clima es más frío que en las regiones anteriormente tratadas, los mostos se caracterizan por un mayor contenido de acidez que incluye una elevada proporción de ácido málico y menor riqueza azucarina.
Se elaboran vinos de mesa y finos de apreciable calidad.

Valle Medio del Río Negro

Abarca el área irrigada por el citado río en su curso medio.
Por sus características ecológicas y posibilidades de riego, el valle medio presenta condiciones favorables para el cultivo de la vid. Cabe consignar que la precipitación media anual aumenta hacia el este y que si bien no supera los 280 mm, indica la necesidad de incre-

une proportion d'acide malique élevée et moins de sucres.
On y élabore des vins de table et des vins fins d'une qualité appréciable.

Le Valle Medio del Río Negro

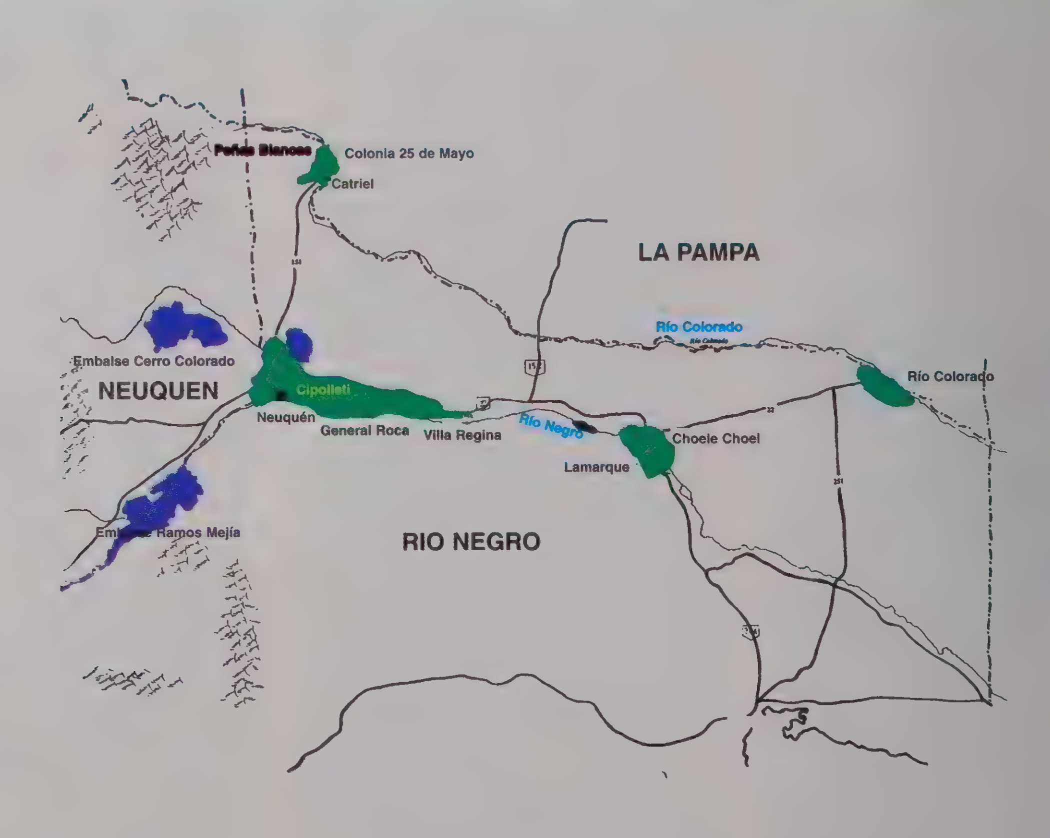
Elle comprend l'aire irriguée du cours moyen du fleuve Negro. Par les caractéristiques écologiques et les possibilités d'arrosage, la vallée moyenne présente des conditions favorables pour la culture de la vigne. Il faut noter que les précipitations moyennes annuelles augmentent vers l'Est et que, bien qu'elles ne dépassent pas les 280mm/an, il faut pousser les traitements anticryptogamiques.
On y cultive des variétés à haute qualité œnologique telles que Malbec,

rrontés mendocino and Chenin among the white ones are cultivated. As the climate is colder than in the previously mentioned regions, the musts are characterized by a higher level of acidity that include a high proportion of malic acid and less sugary wealth.
Table wines and high quality fine wines are elaborated.

Valle Medio del Río Negro

It comprises the area irrigated by the mentioned river in its medium course. Due to its ecological characteristics and possibilities of irrigation, the medium valley presents favourable conditions for the cultivation of the vines. It is important to mention that

Regiones Vitivinícolas Argentinas
Región Sur - Superficie cultivada con vid - Año 1998



Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura





mentar los tratamientos anticriptogámicos. Se cultivan variedades de alta calidad enológica como Malbec, Merlot, Tempranilla, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, entre las tintas y Torrontés Riojano, Torrontés Sanjuanino, Semillón y Pedro Giménez entre las blancas.

Alto Valle del Río Colorado

Comprende áreas de influencia de las localidades de Catriel, Peñas Blancas y Valle Verde, en la provincia de Río Negro y de Colonia 25 de Mayo en la provincia de La Pampa, con una superficie de aproximadamente 125 ha.
Los escasos viñedos existentes son conducidos predominantemente en espaldera baja. Las variedades más abundantes son: Malbec, Merlot, Semillón, Pinot Joubertin y Torrontés Mendocino que en esta región se denomina Loca Blanca, entre otras.

Valle Medio del Río Colorado

Está ubicado al noreste de la provincia de Río Negro, en el Departamento de Pichi Mahuida. Es un largo y angosto valle orientado de oeste a este, que posee características de llanura con ligeras ondulaciones. Tiene por límite norte la margen derecha del río Colorado y limita al sur con las estribaciones de la meseta patagónica. Tiene un largo aproximado de 70 km y un ancho variable de 2 a 6 km.
Entre las variedades cultivadas se pueden citar: Semillón, Pedro Giménez Río Colorado, Sauvignon Río Colorado, Torrontés Mendocino, Bonarda, Malbec y otras, las que se destinan a vinificación. Entre las variedades para consumo en fresco se destacan: Moscatel Rosado, Alfonso Lavallèe y Moscato Bianco.
Es importante señalar que en esta área existen dos variedades de vid denominadas Pedro Giménez Río Colorado y Sauvignon Río Colorado, las que no

Merlot, Tempranilla, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, parmi les rouges, et Torrontés Riojano, Torrontés Sanjuanino, Semillón et Pedro Ximénès, parmi les blanches.

L'Alto Valle del Río Colorado

Cette sous-région, d'une superficie de 125 ha environ, comprend des aires d'influence des districts de Catriel, Peñas Blancas et Valle Verde (Province de Río Negro) et des districts de Colonia 25 de Mayo (Province de La Pampa).
Les quelques vignobles qu'il y a sont surtout conduits en espalier bas. Les cépages Malbec, Merlot, Semillón, Pinot Joubertin et Torrontés Mendocino -ce dernier connu sous le nom de Loca Blanca dans cette région- sont les plus abondants.

Le Valle Medio del Río Colorado

Située au Nord-Est de la Province de Río Negro, dans le Département de Pichi Mahuida, cette longue et étroite vallée (70 km de long et 2 à 6 km de large environ) est orientée selon un axe Ouest / Est ayant les caractéristiques d'une plaine avec de légères ondulations. Au Nord, elle limite avec la rive droite du fleuve Colorado et, au Sud, avec les chaînons du plateau patagonique.
Parmi les cépages cultivés, on peut citer : Semillón, Pedro Ximénès Río Colorado, Sauvignon Río Colorado, Torrontés Mendocino, Bonarda, Malbec et d'autres destinés à la vinification. Parmi les variétés dont la destination est la consommation en frais, il faut citer : Moscatel Rosado, Alfonso Lavallée et Moscato Bianco. Il est important de souligner que, dans cette aire, il existe deux variétés de vigne, Pedro Ximénès Río Colorado et Sauvignon Río Colorado, qui n'ont pas encore été identifiées d'une fa-

the average annual precipitation increases to the east and although it does not surpass the 280 mm, it indicates the need to increase the anti-cryptogamic treatment. Varieties of high oenological quality are cultivated. Among the red ones, we can mention Malbec, Merlot, Tempranilla, Cabernet Sauvignon and Pinot Noir. Among the white ones, we can mention Torrontés riojano, Torrontés sanjuanino, Semillón and Pedro Giménez.

Alto Valle del Río Colorado

It comprises influential areas of the Catriel, Peñas Blancas and Valle Verde localities in the province of Río Negro and Colonia 25 de Mayo in the province of La Pampa. It has an approximate surface of one hundred and twenty five hectares.
The scarce existant vineyards are predominantly conducted in low expaliers. The most abundant varieties are: Malbec, Merlot, Semillón, Pinot Joubertin and Torrontés mendocino which in this region is called Loca Blanca.

Valle Medio del Río Colorado

It is situated at the northeast of the province of Río Negro, in the department of Pichi Mahuida. It is a long and narrow valley oriented from the west to the east and it has the characteristics of a plain with some undulations.
It limits with the right border of the Colorado River at the north and with the patagónica low lands at the south.
It has an approximate longitude of 700 km. and a variable width of 2 to 6 km.
Among the cultivated varieties we can mention: Semillón, Pedro Giménez Río Colorado, Sauvignon Río Colorado, Torrontés mendocino, Bonarda and Malbec, and some others destined for vinification. Among the varieties for fresh consumption, Moscatel Rosado, Alfonso Lavallée and Moscato Bianco are noteworthy.
It is important to point out that in this area there are two varieties of vine which are called Pedro Giménez Río Colorado and Sauvignon Río Colorado. They have not been evidently



han sido aún identificadas fehacientemente y que no se encuentran en el resto de las regiones. Sin embargo, ambos cepajes muestran en esta subregión un comportamiento óptimo, con buenos rendimientos y calidad.
Predomina la espaldera baja y en menor proporción la espaldera alta y el parral.

OTRAS REGIONES:

Además, existen en la República Argentina otras áreas de mucha menor importancia, en las que se realiza también el cultivo de la vid.
Tales áreas resultan marginales para el cultivo de la Vitis vinífera L.
Podemos citar, entre ellas, en el centro del país, algunos valles serranos del oeste de la provincia de Córdoba y del norte de la provincia de San Luis, en los que principalmente se cultivan variedades de la especie Vitis labrusca y otras similares americanas.
Las precipitaciones son superiores a 750 mm por año, distribuídas principalmente de octubre a marzo, y constituyen el factor limitante del cultivo.

çon digne de foi et qui ne se trouvent pas dans le reste des régions. Cependant, ces deux cépages montrent, dans cette sous-région, un comportement optimal, avec de bons rendements et une bonne qualité.
Il y a une prédominance de l'espalier bas et, en une proportion moindre, l'espalier haut et la treille.

D'AUTRES RÉGIONS VITICOLES

Dans le territoire de la République Argentine, il existe aussi d'autres régions viticoles moins importantes. Ces aires sont marginales pour la culture de la Vitis vinifera L.
On peut citer des aires se trouvant au centre du territoire, telles quelques vallées « serranos » à l'Ouest de la Province de Córdoba et au Nord de la Province de San Luis, dans lesquelles on cultive des variétés de l'espèce Vitis labrusca et d'autres espèces américaines similaires.
Les précipitaitons dépassant les 750 mm/an, entre le mois d'octobre et le mois de mars, constituent le facteur limitant de la viticulture.

identified yet and they are not found in the rest of the regions. However, both wines show in this sub-.region an excellent behaviour, with a good yield and quality.
The low espalier predominates and the high espalier and the vine arbor in less proportion.

OTHER REGIONS

There are other regions of much less importance in Argentina, in which the cultivation of vines is also done.
Those areas are marginal for the cultivation of Vitis vinífera L.
Among them, we can mention, in the centre of the country, some serranos valleys in the west of the province of Córdoba and the north of the province of San Luis, in which varieties of the specie Vitis labrusca and some other similar American varieties are cultivated.
The annual rainfall is superior to 750 mm, distributed mainly from October to March and it constitutes a limiting cultivation factor.

Elaboración de vinos y mostos - Año 1999

Región	Provincias	Elaboración* (en hectólitros)				Cantidad de Bodegas**	Cantidad de Fábricas de espumosos**
		Vinos	Mostos	Otros	Total		
Noroeste	La Rioja	794.461	65.286	700	860.447	39	1
	Catamarca	141.487	16.714	-	158.201	17	-
	Salta	217.914	-	-	217.914	15	-
	Jujuy	-	-	-	-	-	-
	Total	**1.153.862**	**82.000**	**700**	**1.236.562**	**71**	**1**
Centro-oeste	Mendoza	10.766.605	1.756.837	-	12.523.442	932	39
	San Juan	3.830.428	1.219.137	-	5.049.565	262	6
	Total	**14.597.033**	**2.975.974**	**-**	**17.573.007**	**1.194**	**45**
Sur	Río Negro	131.390	2.533	-	133.923	35	13
	Neuquén	352	140	-	492	2	-
	La Pampa	-	-	-	-	-	-
	Total	**131.742**	**2.673**	**-**	**134.415**	**37**	**13**
Otras	San Luis	-	-	-	-	1	-
	Córdoba	5.059	-	30	5.089	6	-
	Tucumán	-	-	-	-	-	-
	Total	**5.059**	**-**	**30**	**5.089**	**7**	**-**
TOTAL		**15.887.696**	**3.060.647**	**730**	**18.949.073**	**1.309**	**59**

** al cierre de la cosecha, ** establecimientos inscriptos en el I.N.V. al 31/12/98*
Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura



SITUACIÓN ACTUAL DE LA VITIVINICULTURA ARGENTINA

SITUATION ACTUELLE DE LA VITIVINICULTURE ARGENTINE

ACTUAL SITUATION OF THE ARGENTINIAN VITICULTURE

Mendoza es la principal provincia productora con 143.698 ha. Elabora entre el 70% y el 75% de la producción nacional de vinos, seguida por la provincia de San Juan que con 48.535 ha. elabora entre el 17 y el 24%.
Durante la década del 70 la tendencia predominante fue la producción masiva de vinos de mesa o de consumo corriente destinados al mercado interno.
Hubo superproducción que determinó el deterioro del precio y de la calidad del producto. La superficie implantada con viñedos alcanzó un máximo histórico en 1.977 con 350.680 ha, a partir del cual comienza el abandono y la erradicación de viñedos en forma sostenida

Mendoza est la Province productrice la plus importante avec 143.698 ha. Elle élabore entre 70% et 75% de la production nationale des vins, suivie par la Province de San Juan qui, avec 48.535 ha, élabore entre 17% et 24%.
Pendant les années 70, la tendance dominante a été la production massive des vins de table ou de consommation courante destinés au marché intérieur.
Par conséquent, il y a eu une surproduction au détriment du prix et de la qualité du produit. La surface des vignobles a atteint son sommet historique en 1977: 350.680 ha ; mais, à partir de cette année, on assite à l'abandon et à l'arrachage des vignobles d'une façon continuelle le long des années. Cet arrachage a concerné les vignobles abandonés

Mendoza is the main productive province with 143,698 hectares. It produces between 70% and 75% of the national production of wines, followed by San Juan that, with 48,535 hectares produces between 17 and 24%. During the seventies, the prevailing tendency was the massive production of current consumption wines and table wines assigned to the internal market. There was overproduction which caused the decadance of the price and the quality of the product.The area covered with vineyards attained a historical maximun in 1977 with 350,680 hectares, and since then, the sustained abandonment and eradication of vineyards along the years began. This eradication tended to eliminate not only the decrepit and abandoned vineyards,

a lo largo de los años. Esta erradicación tendió a eliminar, además de los viñedos abandonados y decrépitos, aquellos viñedos que estaban implantados con variedades de baja calidad enológica y gran producción, ya que el consumo se orienta cada vez más a los vinos de calidad. Entre 1.982 y 1.992 se produjo una importante reducción de aproximadamente el 36 % de la superficie anteriormente existente.

Afortunadamente se asiste a un extraordinario cambio. A partir de 1.992 y hasta la actualidad se observa una leve recuperación, implantando variedades de alta calidad enológica en zonas ecológicas muy aptas para elaborar vinos de gran calidad, como por ejemplo el valle de Tupungato en Mendoza y una fuerte tendencia a reconvertir viñedos ya existentes con variedades reconocidas por sus excelentes cualidades enológicas. También la plantación de variedades aptas para consumo en fresco y pasas.

Entre las variedades reconocidas como de alta calidad enológica en el mercado, entendiendo que dicha calidad se expresa a través de un precio diferencial, de una preferencia de compra por parte de las empresas elaboradoras de vino y además una mayor demanda de los consumidores, debemos mencionar Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Negro, Sirah y Barbera para vinos tintos y Chardonnay, Chenin, Riesling, Sauvignon, Tocai, Semillón y Ugni Blanc para los vinos blancos.

Además de importante productor de vinos, Argentina se afirma también como gran productor y exportador de jugos concentrados de uva. Una mención especial debe hacerse con respecto a la industria del mosto, principalmente concentrado, la que tiende a establecerse como entidad por sí. Atrás parecen haber quedado los años en que simplemente era una industria alternativa, dependiendo la disponibilidad de materia prima de la evolución del precio y el interés por la elaboración de vinos.

En la vendimia del año 1995, los gobiernos de las provincias de Mendoza y San Juan suscribieron un acuer-

ou vieux, les vignobles implantés avec des variétés à basse qualité œnologique et à grande production, puisque la consommation s'est de plus en plus tournée vers l' obtention des vins de qualité. Entre les années 1982 et 1992 il s'est produit une diminution de 36% environ de la surface cultivée.

Heureusement, il est survenu un changement extraordinaire. À partir de 1992 et jusqu'à présent, on observe une légère reprise du fait d'implanter des variétés à haute qualité œnologique dans des zones très propices à l'élaboration des vins à grande qualité, telle la vallée de Tupungato, à Mendoza, et une forte tendance à reconvertir les vignobles existants au moyen des variétés reconnues pour leurs qualités œnologiques excellentes et au moyen de l'implantation des variétés qui se prêtent le mieux à la consommation comme raisin sec et en frais.

Parmi les variétés réputées à haute qualité œnologique dans le marché -et si l'on entend par là que ladite qualité est exprimée par un prix différentiel, par une préférence d'achat de la part des entreprises élaboratrices de vin et, en plus, par une plus grande demande des consommateurs-, il faut mentionner : Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Syrah et Barbera pour des vins rouges et Chardonnay, Chenin, Riesling, Sauvignon, Tocai, Semillón et Ugni Blanc pour des vins blancs.

L'Argentine se consolide aussi comme une grande productrice et comme exportatrice de jus de raisin concentrés.

Il faut faire ici une mention spéciale se rapportant à la fabrication de moût, surtout concentré, qui tend à devenir une industrie en elle-même. Les années semblent rester derrière nous où elle n'était qu'une industrie alternative, la disponibilité de matière première ayant toujours été assujetie à l'évolution du prix et de l'intérêt porté à l'élaboration des vins.

En 1995, à l'occasion des vendanges, les gouvernements des Provinces de Mendoza et de San Juan ont soussigné un accord dit l' « Accord vitivinicole » par lequel elles se sont engagées à destiner 30% de la production de raisin à l'élaboration des jus concentrés. C'est ainsi qù'en

but also vineyards which were planted with low quality oenological variety and great production, because the consumption was oriented to quality wines. Between 1982 and 1992 there was an important reduction of approximately 36% of the former existant area.

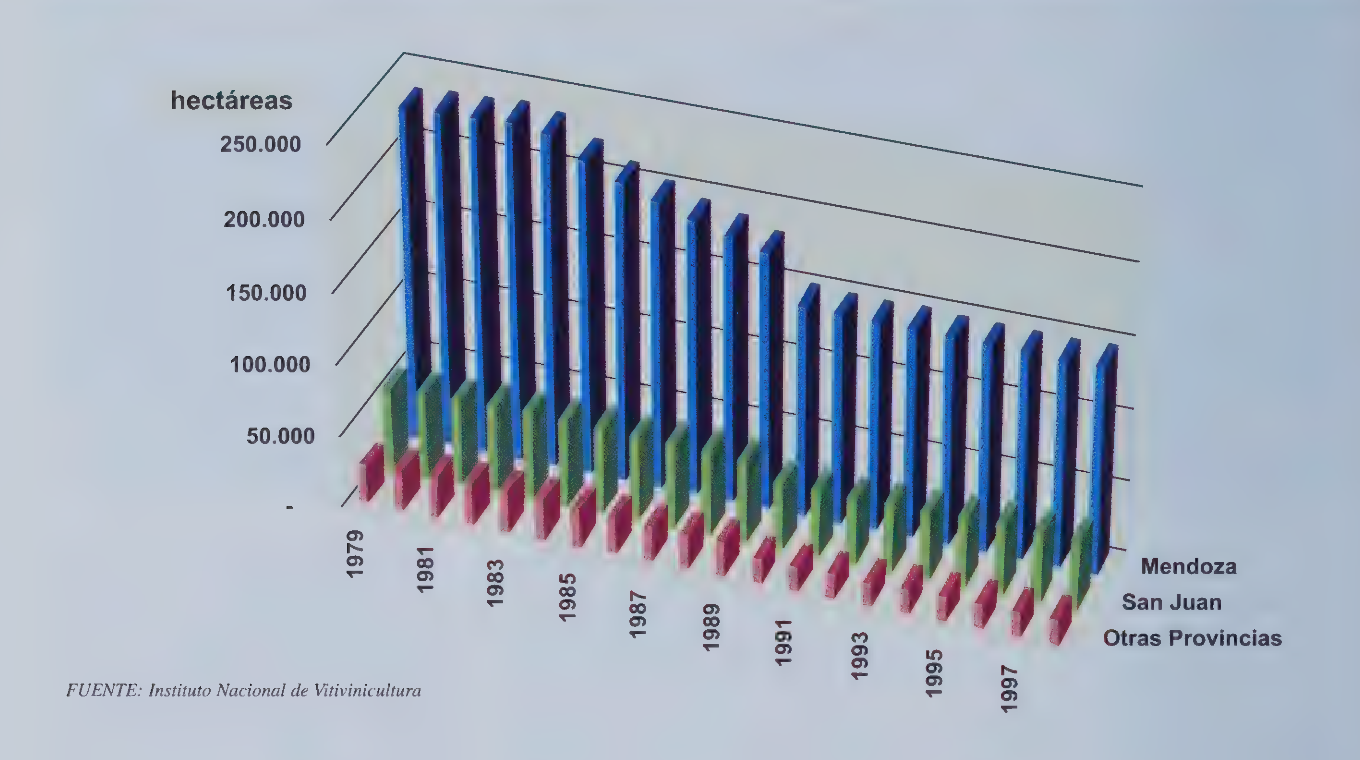
Fortunately, there was an extraordinary change. Since 1992 up to now, there has been a slight recovery planting varieties of high enological quality in ecological zones. These zones are apt to produce wines of high quality, like Tupungato Valley in Mendoza. There has also been a strong tendency to re-convert existent vineyards with varieties which are recognized for its excellent enological qualities. Besides, there has been a planting of varieties which were apt for fresh consumption and raisins.

The acknowledged varieties of high enological quality in the market (quality expressed by a differential price) have a major demand of consumers and a major preference, as regards purchasing, by firms that elaborate wines. It is important to mention Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Negro, Sirah and Barbera for red table wines; and Chardonnay, Chenin, Riesling, Sauvignon, Tocai, Semillón and Ugni Blanc for white wines. Apart from being an important producer of wines, Argentina is also a producer and exporter of grape concentrated juice.

As regards the must industry, mainly concentrated, it is tending to be established as a separated entity.It is has been such a long time since this industry was seen simply as an alternative one, in which the increase of price and the interest in elaborating wines depended on the availability of row material.

In 1995, Vintage's time, the Governments of Mendoza and San Juan, made a deal called "Wine-growing Agreement", by means of which the assignment of 30% of the production of grape for the production of concentrated juice was placed under obligation.In 1996, the fixed percentage was 15; in 1997, 10; in 1998, 13 and in 1999, 15. But due to the increased interest that has been awaken, on account of the excellent oportunities regarding the place-

SUPERFICIE DE VIÑEDOS



FUENTE: Instituto Nacional de Vitivinicultura

do que se dió en llamar ¨Acuerdo Vitivinícola¨, por el cual se estableció la obligación de destinar un 30 % de la producción de uva a la elaboración de jugos concentrados.

En 1996 el porcentaje fijado fue del 15%, en 1997, 10%, en 1998, 13% y 1999, 15%, pero el creciente interés despertado por las excelentes oportunidades de colocación de estos productos en el mercado internacional hizo que se superara ampliamente esa condición y así en 1999 se destinaron a ese fin el 24,96 % de la producción de uva de San Juan, y el 15,71% de la de Mendoza.

La apertura de mercados en países consumidores representa un nuevo desafío para las empresas elaboradoras ya que deberán adecuar su producción a los requerimientos de estos mercados en expansión.

En los productos elaborados, tanto vinos como jugos de uva concentrados se aprecia una constante superación en la calidad, sustentada en

1996 le pourcentage a été fixé à 15%, 10% pour l'année 1997, 13% pour 1998 et 15% pour 1999. Mais l'intérêt croissant porté aux excellentes opportunités de mises de ces produits dans le marché international a fait que cette condition ait été largement dépassée et, c'est ainsi qu'en 1999 on a destiné à ces fins 24,96% de la production de raisin de San Juan et 15,71% de celle de Mendoza.

L'ouverture des marchés des pays consommateurs représente un nouveau défi pour les entreprises élaboratrices puisqu'elles devront adapter leur production aux exigences de ces marchés en expansion.

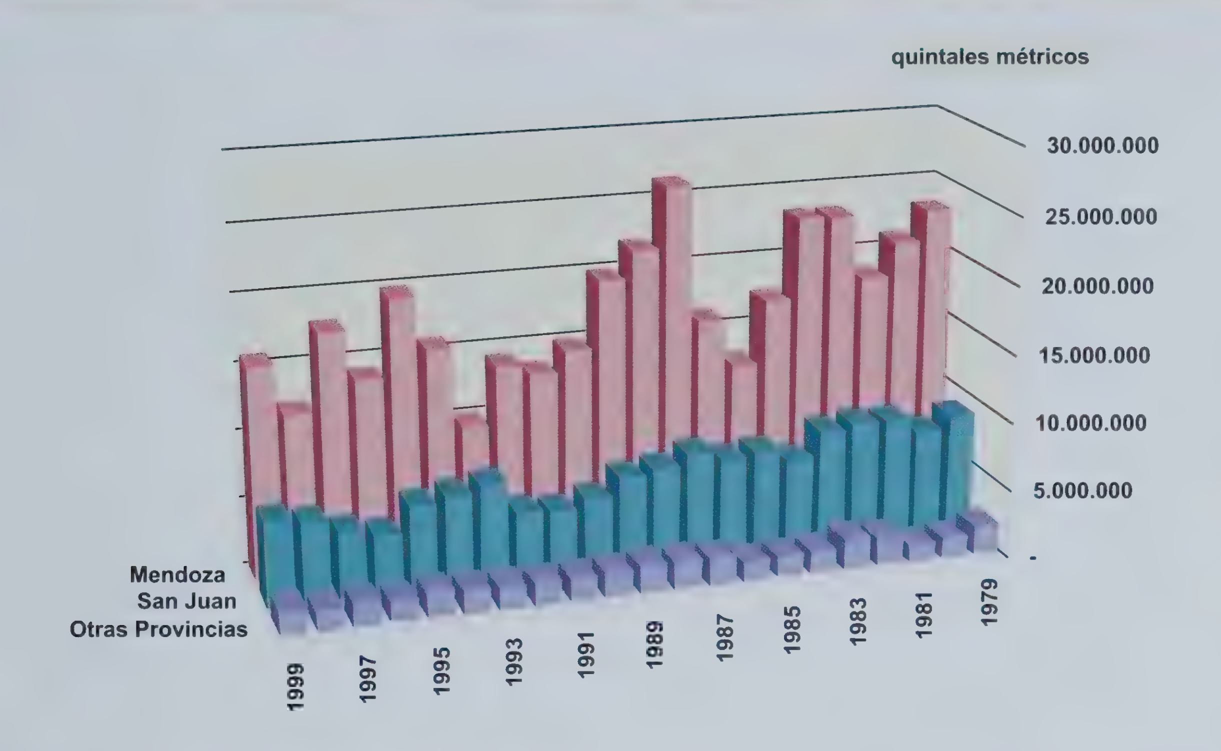
On apprécie un constant dépassement de la qualité des produits élaborés -aussi bien des vins que des jus de raisin concentrés-, appuyé par une ferme volonté des industriels qui ont procuré une formation permanente à ses techniciens œnologues, par l'incorporation de technlogie de pointe pour leurs caves et pour leurs

ment of this product in the international market, that condition has been widely surpassed. Thereby in 1999, 24.96% of the production of grape in San Juan, and 15.71% in Mendoza has been assigned to that purpose.

The opening of markets in consumer countries represents a new challenge to the producer firms, since they would have to adapt their production to the requirements of new markets, which are expanding rapidly.

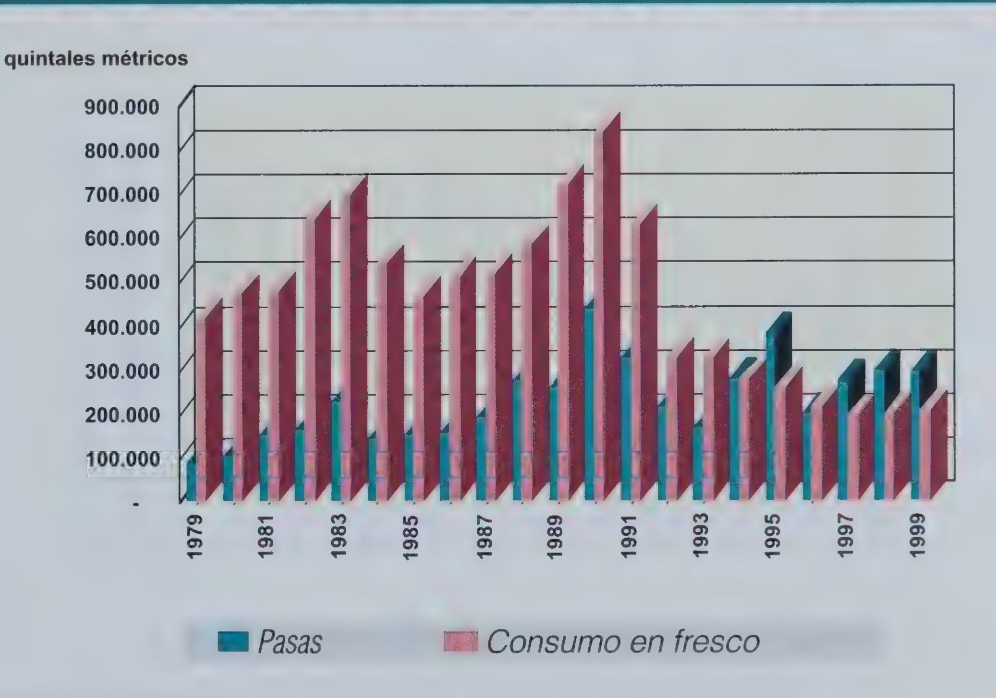
In elaborated products such as wines and grape concentrated juice, it is appreciated a constant improvement as far as quality is concerned, on account of the businessmen which have propiciate a permanent training for the enological technical experts, the incorporation of high technology in their respective factories of must and wineries, the improvement in the presentation of products and the modification of the structure of commercialization and also the modification of techniques

UVA DESTINADA A VINIFICACIÓN



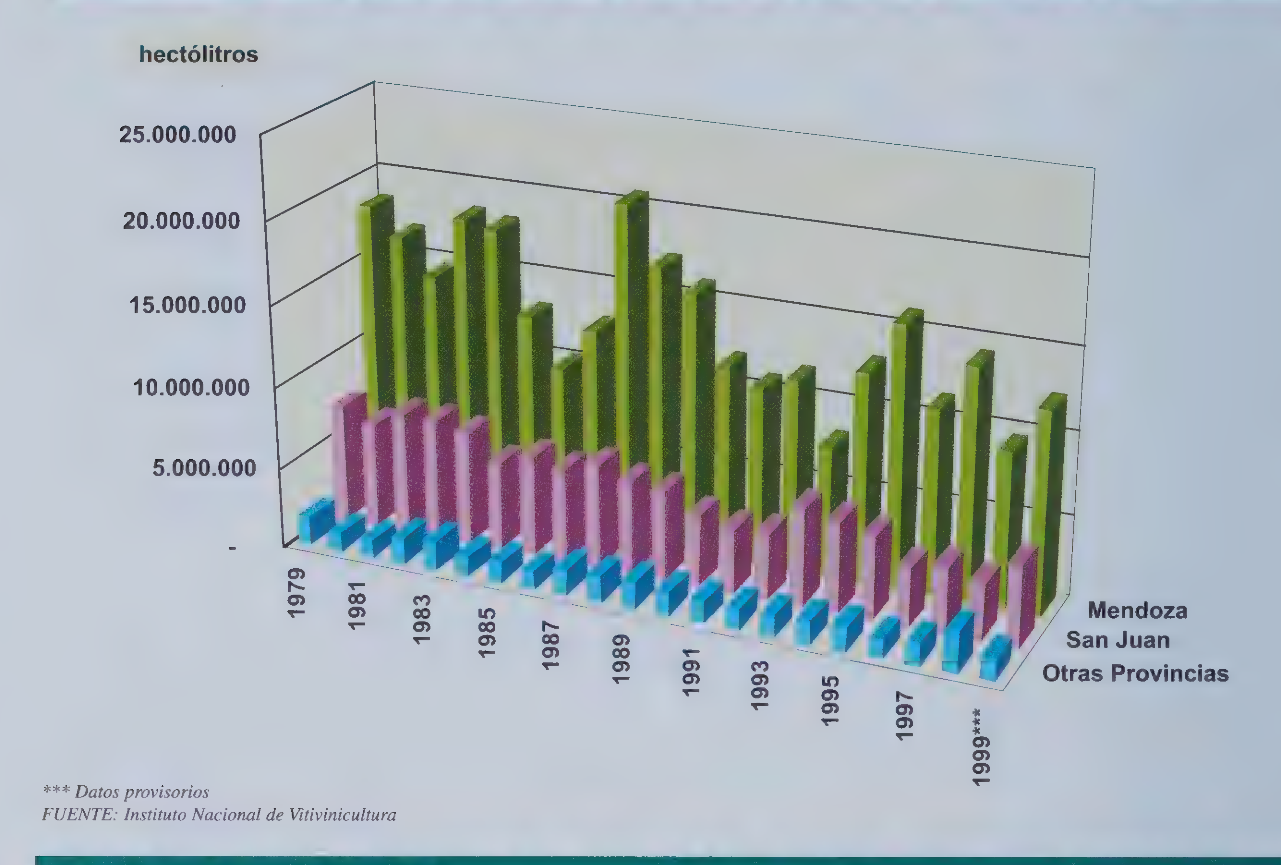
FUENTE: Instituto Nacional de Vitivinicultura

UVA DESTINADA A CONSUMO EN FRESCO Y PASAS



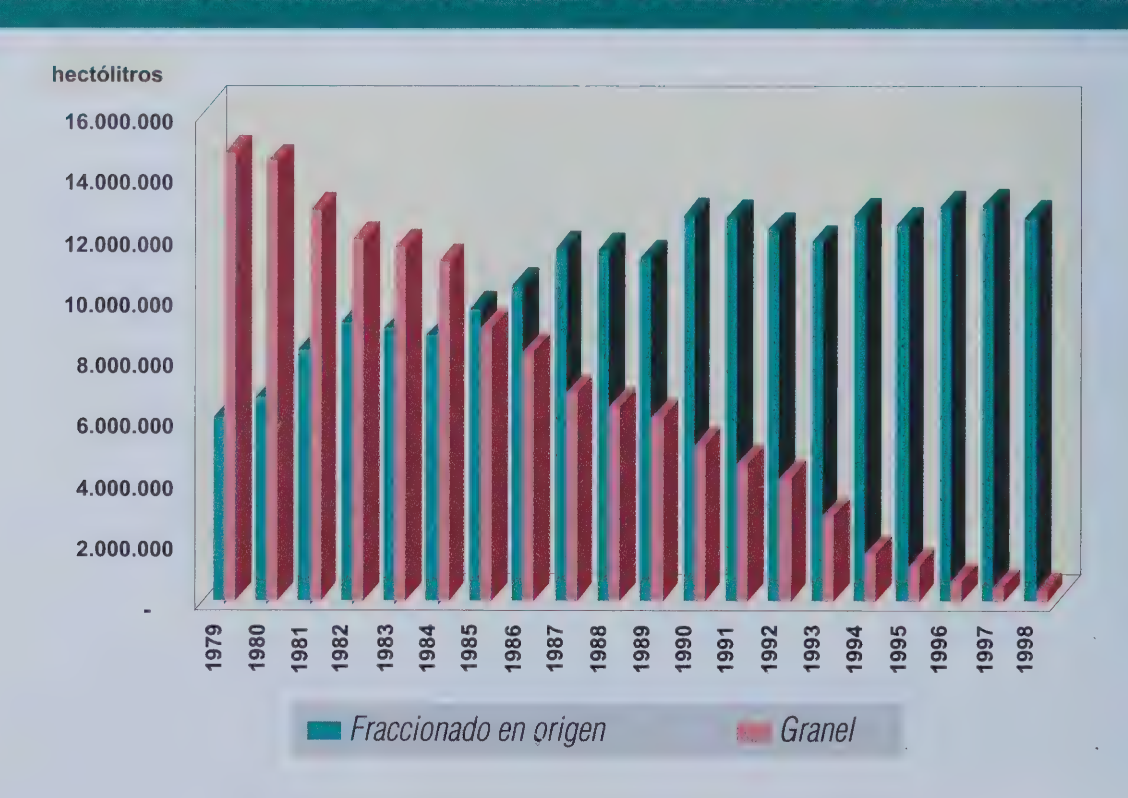
FUENTE: Instituto Nacional de Vitivinicultura

ELABORACIÓN DE VINOS Y OTROS PRODUCTOS



*** *Datos provisorios*
FUENTE: Instituto Nacional de Vitivinicultura

VINO FRACCIONADO EN ORIGEN Y FUERA DE ORIGEN EN EL PAÍS



FUENTE: Instituto Nacional de Vitivinicultura

una actitud decidida de los industriales que han propiciado una capacitación permanente de los técnicos enólogos, la incorporación de tecnología de punta en sus respectivas bodegas y fábricas de mostos, el mejoramiento de la presentación de los productos, la modificación de la estructura de comercialización y de las técnicas y políticas de marketing.
Todo este proceso ha permitido responder a las necesidades de mercados cada vez más exigentes.
El proceso de importación de tecnología para el sector vitivinícola comienza a manifestarse hacia 1.992, una vez afianzada la estabilidad monetaria.
Un factor determinante fue la financiación externa que facilitó la adquisición de maquinarias, principalmente de fabricación italiana y francesa, con créditos muy convenientes en cuanto a plazos, tasas de interés y con hasta dos años de gracia, aún en momentos económicos difíciles como los producidos por las crisis mexicana y brasilera.
Se estima que para fin de siglo la inversión en esta materia alcanzará los cuatrocientos cincuenta millones de dólares.
Existen empresas cuya capacidad económica no les ha permitido realizar grandes inversiones en tecnología, no obstante han racionalizado sus procesos produciendo una optimización del cultivo del viñedo y de los procedimientos de elaboración, recurriendo al manejo más adecuado y eficiente de todas las variables tecnológicas a su alcance, participando así también del mejoramiento cualitativo general.
El uso de la madera continúa afirmando un singular y atractivo camino. La tendencia actual es trabajar con barriles de madera nueva de 200 - 220 litros.
Los vinos blancos tienen más estructura, persistencia aromática y olor a frutas. Los tintos, más complejidad en aroma y sabor. Ambos con una sensible mejora en la tonalidad y vivacidad del color.
Cada vez son más las bodegas que presentan sus vinos a juicio del consumidor extranjero con merecida valoración y que obtienen premios en

fabriques de moûts, pour l'amélioration de la présentation des produits, la modification de la structure de la commercialisation et les techniques et politiques de marketing.
L'ensemble de ce processus a permis de répondre aux besoins des marchés de plus en plus exigeànts.
Le processus d'importation de technologie pour le secteur vitivinicole commence à se manifester vers 1992, une fois la stabilité de la monnaie garantie.
Un facteur décisif a été le financement extérieur qui a facilité l'acquisition des machines de fabrication italienne et française notamment, grâce à des crédits très convenables en ce qui concerne les délais, les taux d'intérêt et ayant, à la limite, un débi de grâce de deux ans, même dans des périodes difficiles, telles celles qui des crises mexicaine et brésilienne.
Les spécialistes estiment que, pour la fin du siècle, l'investissement dans le secteur parviendra aux quatre cents cinquante millions de dollars.
Il est, bien sûr, des entreprises dont le pouvoir économique ne leur a pas permis de faire des investissements significatifs en technologie ; cependant, elles ont amélioré autant que possible leurs processus de production, en essayant d'optimiser la culture du vignoble et les procédés d'élaboration, en recourant au maniement le plus adéquat et le plus efficace de toutes les variables technologiques à leur portée, faisant partie de la sorte de l'amélioration qualitative générale.
Le recours au bois affirme toujours une voie singulière et attrayante. La tendance actuelle est à se servir des tonneaux en bois nouveau à 200 ou 220 litres.
Les vins blancs ont plus de charpente, persistence aromatique et odeur de fruits. Les rouges ont plus de compléxité en arôme et en saveur ; tous les deux améliorés dans leur tonalité et leur vivacité de couleur.
Les caves sont de plus en plus nombreuses à soumettre leurs vins à l'avis du consommateur étranger qui sait les apprécier et à se voir remettre des prix dans des concours internationaux très prestigieux.
Outre les vins des variétés classiques,

and marketing policies. Thanks to this process, the needs of the demanding market have been replied.
The process of technological importation for the wine-growing sector started in 1992, once the monetary stability was consolidated.
One determinative factor was the external financial support which facilitated the acquirement of Italian and French machinery, with very convenients credits as regards interest rates, terms (with two years of remission of the debt), despite the difficult economical moments like the mexican and brasilian crisis.
It is estimated that by the end of the century, the investment in this subject will reach four hundred and fifty million dollars.
There are firms whose economic capacity has not allowed them to make huge investments in technology. However, these firms have re-structured their processes by a positive betterment in the cultivation of the vineyard, in the elaboration methods, turning to the most adecuate and efficient manegement of the available variables in technology thus participating of a general improvement in quality.
The use of wood continues asserting a singular and attractive way.
Now the tendency is to use barrels made of new wood of 200-220 l.
The white wines have more consistence, aromatic persistence and fruit bouquet.
The red wines are more complex as regards taste and aroma.
Both of them have been improved in colour liveliness and tonality.
The wine cellars which present their wines according to foreign consumer are increasing progressively. These wines are highly valued and gain prizes in international competitions of acknowledged prestige.
Apart from the classic variety wines, for instance Cabernet Sauvignon and Chardonnay, it has been opted for a re-value of the wines of the ***Malbec*** *variety, which Argentina elaborates with world recognition since such variety has found in Mendoza its best habitat.*
The white aromatic variety ***Torrontés*** *also deserves a special mention.*
The organization of producers,

CONSUMO ANUAL DE VINOS EN EL PAÍS



FUENTE: Instituto Nacional de Vitivinicultura

concursos internacionales de reconocido prestigio.

Además de los vinos de las variedades clásicas, como por ejemplo el Cabernet Sauvignon y el Chardonnay, se ha optado por revalorizar los vinos de la variedad **Malbec** que Argentina elabora con reconocimiento mundial, ya que dicha variedad ha encontrado en Mendoza su habitat óptimo y tiene características particularmente distintivas.

Una mención especial también debe hacerse para el **Torrontés**, variedad blanca aromática de gran tipicidad.

También la organización de los productores dentro del sistema de **Denominación de Origen (DOC)** constituye un ámbito de tipicidad, autenticidad y garantía de calidad superior indiscutible. Aquí deben mencionarse las Denominaciones de Origen: Luján de Cuyo y San Rafael en Mendoza, Valle de Famatina en la provincia de La Rioja, ya constituidas,

tels Cabernet Sauvignon et Chardonnay, par exemple, les efforts tendent à revaloriser les vins de la variété ***Malbec*** *que l'Argentine élabore selon des procédés qui lui ont valu une renommée mondiale parce que cette variété a trouvé son habitat optimal à Mendoza en y prenant des caractéristiques particulièrement distinctives.*

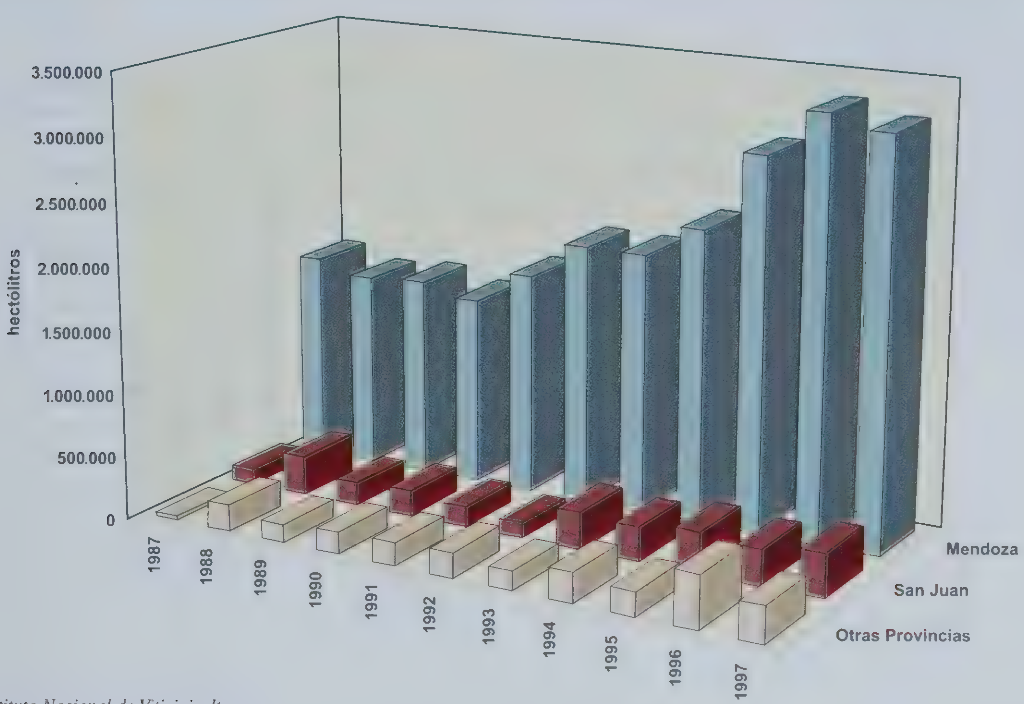
Le ***Torrontés*** *mérite aussi, quant à lui, une mention spéciale: il s'agit d'une variété blanche aromatique à grande typicité.*

*L'organisation des producteurs, dans le cadre du système d'****Appellation d'Origine (AOC)****, constitue un milieu de typicité, d'authenticité et de garantie de qualité supérieure incontestable. Il faut citer ici les Appellations d'Origine Luján de Cuyo et San Rafael à Mendoza, Valle de Famatina dans la Province de La Rioja, parmi d'autres en processus d'organisation.*

within the system called ***Appellation of Origin (DOC)*** *constitutes a field of authenticity and a guarantee of indisputable superior quality. It is also important to mention that the Appellation of Origin has been already constituted in Lujan de Cuyo, San Rafael (Mendoza), Valle de Famatina in La Rioja, among some others in formation process.*

In September 1999, the Argentine Congress has sanctioned the Law for Appellation of Origin and Geographic Designations.

As far as the evolution of wine consumption is concerned, according to the clasification of J. Berger from the French Centre of Exterior Commerce, our country is situated among the Big Consumers. It consumes approximately 40 litres per inhabitant and per year. However, despite the high consumption per inhabitant, it is not exempt from the world tendency of consumption decreasing.



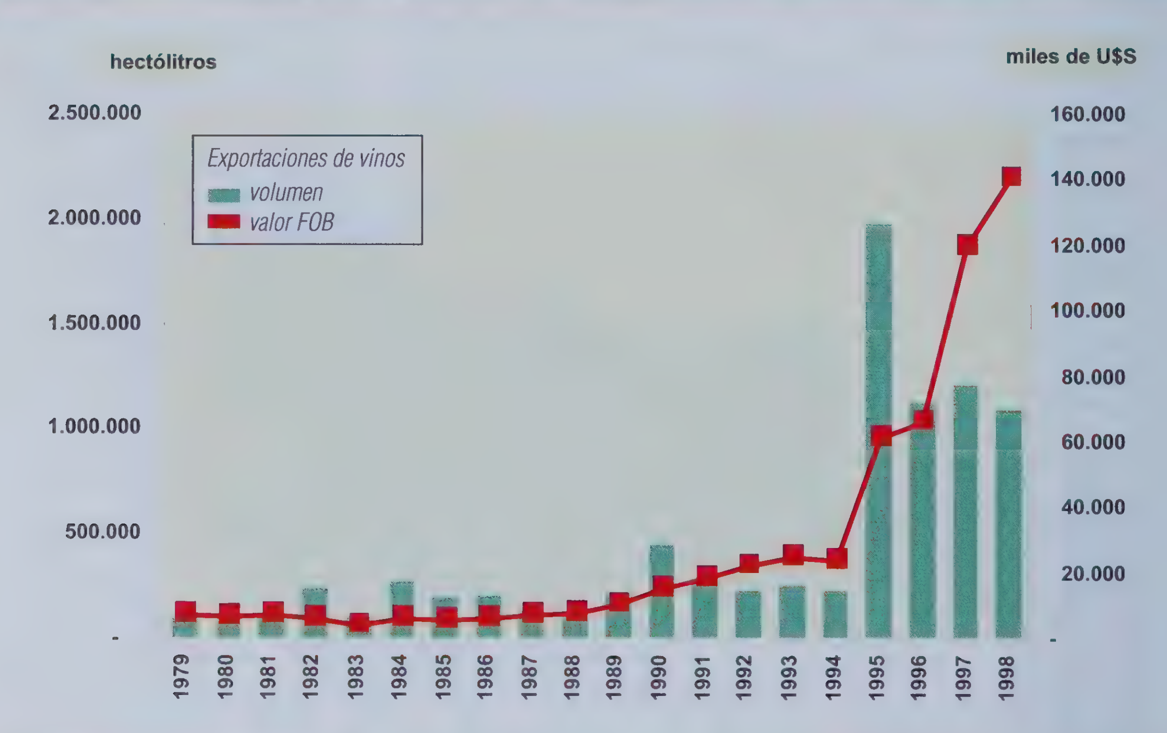
FUENTE: Instituto Nacional de Vitivinicultura

entre otras en proceso de organización.
En el mes de septiembre de 1999 el Congreso Argentino sancionó la Ley de Denominaciones de Origen y Protección de las Indicaciones Geográficas de los Vinos.
En cuanto a la evolución del consumo de vinos, según la clasificación de J. Berger del Centro Francés de Comercio Exterior, nuestro país se ubica entre los Grandes Consumidores, que tienen un consumo de 40 litros o más por habitante y por año.
Sin embargo, a pesar de haber tenido siempre un consumo anual elevado por habitante, no escapa a la tendencia mundial de disminución del consumo.
En la década del 70 el consumo de vino en el país, superó los 70 litros por habitante y por año, en tanto que en 1.998 se ubica en los 39 litros per capita.
Si bien existe una disminución general, la mayor baja en las ventas afecta al extremo inferior del mercado hablando en términos cualitativos, ya que se observa un repunte en el

Au mois de septembre 1999, le Congrès argentin a sanctionné la Loi de désignation de l'origine des vins et de protection des indications geographiques.
Quant à l'évolution de la consommation -en suivant la classification de J. Berger du Centre Français du Commerce Extérieur-, notre pays se situe parmi les grands consommateurs, c'est-à-dire ceux qui se caractérisent par une consommation se situant aux 40 litres ou plus par habitant et par an. Néanmoins, bien que l'Argentine ait eu une consommation annuelle par habitant élévée, elle n'échappe pas à la tendance mondiale à la diminution de la consommation.
Pendant les années 70, la consommation de vin en Argentine a dépassé les 70 litres par habitant et par an, tandis qu'en 1998 cette variable a atteint les 39 litres par habitant.
Quoiqu' il existe une diminution générale, la baisse la plus grande des ventes touche surtout l'extrême inférieur du marché, sous un regard qualitatif, puisqu'on constate une

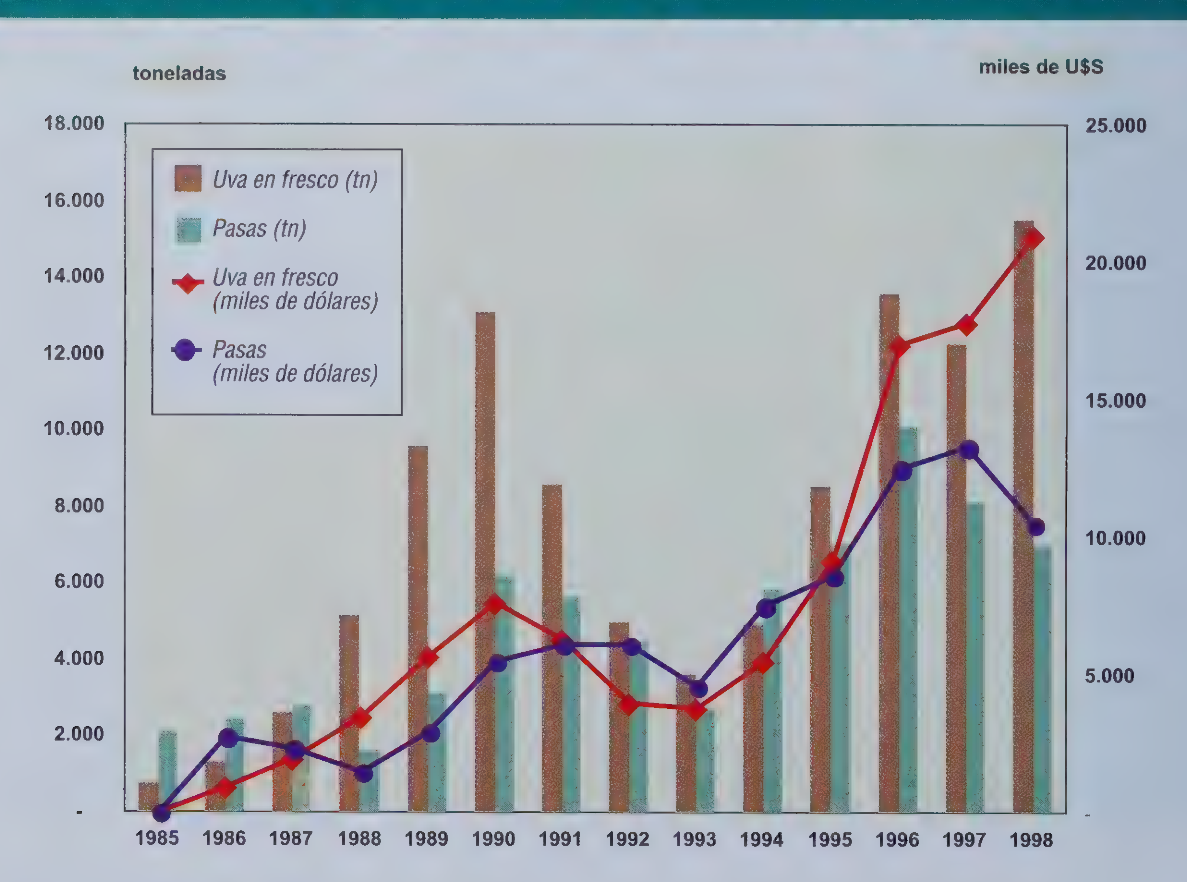
During the seventies, the consumption of wine in our country exceeded the 70 litres per year and per inhabitant whereas in 1998 was around 39 litres per capita.
Although there is a general decrease, the major fall in the sales affects the inferior extreme of the market as regards qualitative terms, since it is perceived an increase in the local markets concerning fine and sparkling wine. Despite this reduction of consumption, the shrinkage occured in the production because of the decrease of the cultivated area, and brought about a sort of balance between both of them, which keeps away the ghost of surplus.
Nowadays the expectancy in the existence of wines from former crops in wineries reaches volumes which according to the evolution suffered by the consumption in our country, and also taking into account the progress of exportation, supposed an enough technical stock, in order to reply satisfyingly to the demands of the internal and external markets.

EXPORTACIONES ARGENTINAS DE VINOS



FUENTE: Instituto Nacional de Vitivinicultura

EXPORTACIONES ARGENTINAS DE UVA EN FRESCO Y PASAS



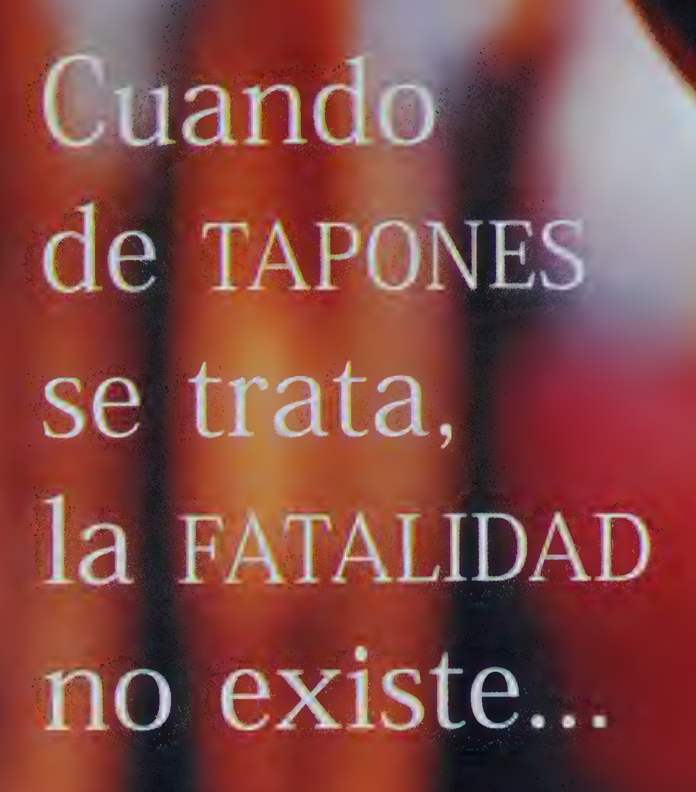
FUENTE: Instituto Nacional de Vitivinicultura

mercado local para los vinos finos y espumantes. No obstante esta reducción del consumo, la merma ocurrida en la producción a causa de la reducción de superficie implantada llevó a un cierto equilibrio entre ambos que aleja el fantasma de excedentes.
Al momento actual, las expectativas de existencias de vinos de cosechas anteriores en bodegas alcanzan volúmenes que, en función de la evolución sufrida por los despachos al consumo en el país y a la marcha de las exportaciones, suponen un stock técnico suficiente para atender satisfactoriamente la demanda, tanto del mercado interno como externo.
La reducción del mercado nacional, debido a la disminución del consumo, ha orientado a muchas empresas hacia la exportación. Como se ha dicho, el vino argentino ha despertado gran interés en los últimos años en los mercados internacionales.
Las exportaciones de productos vitivinícolas muestran una tendencia creciente, muy especialmente en el valor FOB que las mismas representan.
En cuanto a las importaciones, se observa en los últimos años, una tendencia fluctuante en función de la situación de oferta y demanda del mercado interno.

courbe ascendente du marché local pour les vins fins et les mousseux. Cependant, la baisse de la consommation et la diminution survenue à la production par cause de réduction de la surface implantée, ont abouti à un équilibre entre toutes les deux, estompant le fantôme des excédents.
À présent, les expectatives des stockages des vins des vendanges précédentes atteignent des volumes qui, en fonction de l'évolution subie par les lots à destination intérieure et du devenir des exportations, supossent un stock technique suffisant pour donner une réponse satisfaisante à la demande, tant au niveau du marché intérieur qu'extérieur.
La diminution de la demande du marché national due à la réduction de la consommation, a contraint plusieurs entreprises à s'orienter vers l'exportation. Tel qu'il a été dit, le vin argentin a éveillé l'intérêt des marchés internationaux ces dernières années.
Les exportations des produits vitivinicoles montrent une tendance croissante, notamment dans la valeur FOB qu'elles représentent.
Quant aux importations, si l'on analyse les dernières années, on observe une tendance à la fluctuation en fonction de la situation d'offre et de demande du marché intérieur.



The reduction of the national market, due to the decrease of consumption, has propelled many firms to export. As it has been previously said, the Argentinian wine has awaken great interest during the last years in the International Markets.
The exportations of wine-growing products show an increasing tendency, especially in the FOB value that they represent.
As regards importations, it can be observed, during the last years, a fluctuating tendency according to the situation of the supply and the demand of the internal market.


Cuando
de TAPONES
se trata,
la FATALIDAD
no existe...


Mis
en
Bouteille

EL MALBEC, CEPAJE EMBLEMÁTICO DE LOS VINOS TINTOS ARGENTINOS

José G. Rodríguez[1],
Mirta S. Matus[1],
Carlos D. Catania[2]
Silvia Avagnina de Del Monte[2]

Introducción

A pesar que se la conoce en los diferentes países vitícolas con el nombre de Cot, en Argentina su denominación corriente es de Malbec o "uva francesa". No obstante presenta numerosos sinónimos, especialmente en Francia. Algunos de ellos son: Cot de Bordeaux, Auxerrois, Luckens, Pressac o Noir de Pressac, Estrangey o Etranger, Quercy, Cahors, Balouzat, Doux Same, Cruchinet, Pied Rouge, Pied de Perdrix, Grifforin, Peperdy, Gros-Noir, Bouchales.

Según diversos autores sería originario de la zona de Quercy y de Cahors (Francia), de donde se difundió a otros viñedos. Los nombres de Luckens, Malbeck y Pressac, designan tres introductores bordeleses de este cepaje, indican evidentemente que ha sido importado en estos viñedos y la denominación de Quercy y de Cahors, que se le ha dado sobre los bordes de la Gironde señalan el país de donde fue importado. (MAS & PULLIAT, 1876-1877).

Según Levadoux este cepaje pertenece a la familia de los Cots, que se caracterizan por ser plantas vigorosas, de bayas negras, de buen rendimiento en mosto; los ápices son algodonosos; hoja adulta entera a trilobada, a veces pentalobada; dientes numerosos; limbo ampollado, verde tierno o brillante. Forman parte de esta familia el Malbec, el Valdiguié, el Valdiguié "Pissaïre", la Mérille y el Tannat.

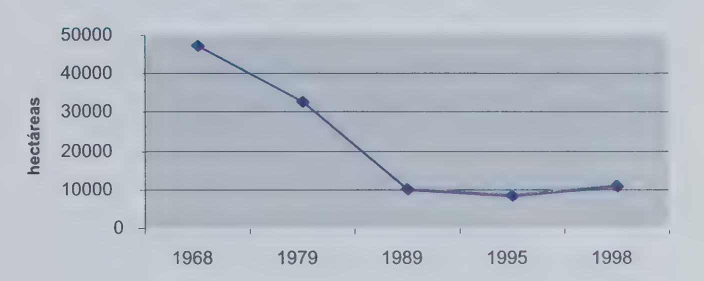
Antecedentes

Su cultivo fue muy extendido en los viñedos franceses. Fue la planta dominante de numerosos grandes viñedos del sud-oeste y del centro-oeste. Junto con el Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Merlot y Petit Verdot forma el encepado de las A.O.C. "Bordeaux", tales como Bordeaux, Médoc, Margaux, Graves, Saint Emilion, Pomerol, etc. (MAS & PULLIAT, 1876-1877).

El Malbec sufrió un fuerte descenso, aunque ahora parece aumentar lentamente. (BOURSIQUOT, 1990).

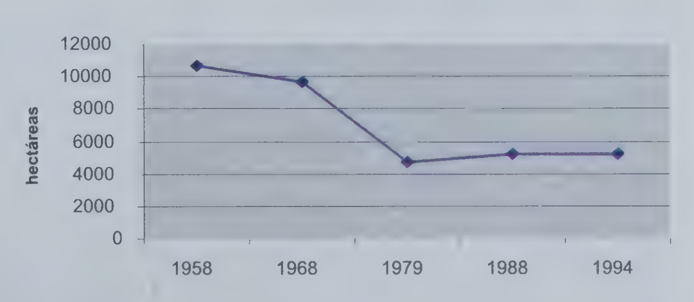
La Viticultura Argentina desde sus orígenes se inclinó netamente al cultivo de variedades de vinificar. La actividad en la provincia de Mendoza nace con la colonización, ya que ocurre en forma simultánea con su fundación (1561), con un desarrollo lento caracterizada por el cultivo de cepajes "Criollos", provenientes de semillas de variedades españolas, con técnicas de cultivo y vinificación rudimentarias, dificultades para el transporte a los centros de consumo, grandes distancias y primitivas maneras de almacenamiento.


Figura 1.
Evolución de la superficie cultivada de la variedad Malbec en Francia (BOURSIQUOT)



A partir de la mitad del siglo XIX, en plena época filoxérica en Europa, comienza una etapa de impulso debido a la introducción de variedades francesas, más tarde italianas y españolas; un fuerte incremento en el consumo por la creciente inmigración y la llegada del ferrocarril. Simultáneamente se produce un adelanto en las técnicas de cultivo y elaboración. Del grupo de cepajes importados se destacó netamente la variedad Malbec, introducida a mediados del siglo pasado por el agrónomo francés Michel Aime Pouget, por lograr una notable adaptación en algunas regiones de la provincia, la zona pedemontana irrigada por las aguas del Río Mendoza. Su crecimiento fue espectacular ya que su superficie llegó a ocupar más de 50.000 hectáreas. Los viñedos de esta variedad constituyeron un agroecosistema particular ya que se cultivaba con alta densidad (5500 plantas por hectárea), conducida en espalderos bajos de 1.5 m de altura con tres alambres, con poda Guyot doble modificación bordelesa, irrigación superficial y en pendiente. Los vinos producidos de estas uvas conformaban entonces un producto tipificado, que dio lugar a la creación de la primera denominación de origen argentino: Luján de Cuyo.

Figura 2.
Evolución de la superficie cultivada con Malbec en Mendoza (RODRIGUEZ)



[1] Departamento de Producción Agropecuaria. Cátedra de Viticultura. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Almirante Brown 500. (5505) Chacras de Coria, Mendoza. Argentina

[2] Centro de Estudios Enológicos, E.E.A. Mendoza - INTA

En la década del 60 del siglo actual comienza una etapa de masificación de la vitivinicultura, donde predomina la "cantidad" en desmedro de la "calidad", hay un resurgimiento de las variedades "Criollas". El aumento en el consumo de vinos corrientes provoca la implantación de cepajes productivos en zonas de llanura con suelos más fértiles y abundancia de agua subterránea. Por no existir un reconocimiento económico de la calidad de los mostos finos, las variedades productivas (Criollas, Pedro Gimenez mendocino, Bonarda, Buonamico, Ugni blanc, Gibi, etc.) desplazan al Malbec. Este desplazamiento se ve favorecido por contar este cepaje de numerosos clones, algunos de ellos improductivos conocidos como "clones machos", que se caracterizan por su elevado vigor vegetativo y escasa producción. Estas plantas fueron diseminadas en los viñedos por la reposición de fallas mediante la práctica del amugronamiento, ya que más del 90 % de los viñedos crecen a pie franco. La erradicación de este cepaje disminuyó su superficie cultivada a menos de 9000 has para el año 1995.

La reestructuración de la vitivinicultura, que se produjo a inicios de los '90, por el abrupto descenso en el consumo de vinos corrientes y el aumento de los vinos "finos" ha producido un resurgimiento en la implantación de esta variedad, en la denominada "Primera zona" (Luján de Cuyo, Maipú, Godoy Cruz y Guaymallén), como así también en los departamentos de Tupungato, Rivadavia, San Rafael, etc. Por otra parte aquellos antiguos viñedos que se encontraban en estado de semiabandono se reconvirtieron, generalmente de espalderos bajos a espalderos altos conducidos en cordones bilaterales, con poda corta, labranza mínima y en muchos casos con riego por goteo. Esta recuperación se vio favorecido por el empleo de plantas seleccionadas, en un primer momento provenientes de selecciones masales (ALCALDE), posteriormente de selecciones clonales provenientes de Francia. En la actualidad la Facultad de Ciencias Agrarias y la Estación Experimental Agropecuaria del INTA se encuentran abocadas a la selección de clones locales tanto del punto de vista genético como sanitario.

Situación actual

Se lo cultiva en Mendoza en la "Primera Zona", en el Valle de Uco y San Rafael y en la provincia de Río Negro en el Alto Valle. En el departamento de Luján de Cuyo es la base de la Denominación de Origen, debido a su adaptación ecológica y la tipificación de sus vinos.

Tabla 1.
Distribución de la superficie cultivada por regiones en Mendoza. 1995

Departamento	Superficie cult.(ha)	Producción prom.(qm)	Rendimiento qm/ha
San Martín	498,66	27.998,71	56,15
San Rafael	415,77	11.294,53	27,17
Rivadavia	951,30	73.881,94	77,66
Maipú	1.757,70	93.413,77	53,15
Lavalle	105,35	4.365,70	41,44
Junín	880,19	67.213,35	76,36
Santa Rosa	136,64	9.903,38	72,48
Luján	2.765,96	206.091,67	74,51
General Alvear	10,64	301,00	28,29
Tupungato	312,40	21.715,90	69,51
San Carlos	501,98	29.564,25	58,90
Tunuyán	111,38	13.007,82	116,79
Las Heras	93,81	-	-
Guaymallén	259,21	16.198,18	62,49
La Paz	4,51	-	-
Godoy Cruz	15,00	-	-
TOTAL	**8.821**	**574.950**	**65,18**

En la actualidad sufre un proceso de revalorización por su calidad enológica, que repercute en el incremento del cultivo. Aunque por otra parte se produce una fuerte competencia con la creciente urbanización del territorio de la denominación.



Descripción ampelográfica

BROTE

Apice: semiabierto, ribeteado con carmín, lanoso. Tallo: erguido, verde con rayas rojas, telaraña. Hojuelas: amarillas con esfumaturas cobrizas, lanosas. Zarcillos: discontinuos, medianos y cortos.



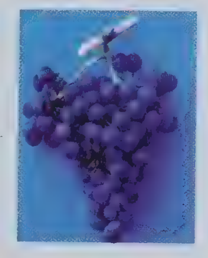
HOJA ADULTA

Mediana, corta, orbicular, entera y trilobada (polimorfismo y asimetría), verde oscuro; brillo mediano, pigmentación muy débil, plana; ampollamiento mediano; dientes medianos y rectos; Seno peciolar abierto, en V. Senos laterales superiores abiertos (algunos de lados paralelos), en V. Indumento del Limbo en telaraña y Nervaduras nula o muy baja. Pecíolo rojizo, glabro, mediano.



FLOR

Hermafrodita.
Nivel de inserción
2 - 3 nudo



RACIMO

Cónico,
mediano,
Compacidad media

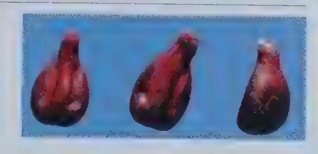
BAYA

Pequeña a mediana, esférica, azul negra. Pruína mediana a fuerte. Grosor de la piel delgada. Pulpa no coloreada, jugosa, blanda, sabor especial. Pedicelo corto, grado de separación media.



SEMILLA

Presentes.



SARMIENTO

Marrón amarillento, indumento nulo o muy bajo, estriado, elíptico.



Características diferenciales

Es un cepaje que se caracteriza por lo siguiente:

- ápice con fuerte indumento de pelos tumbados;
- hojuelas verdes con tonalidades amarillo cobrizas;
- tallo de entrenudos cortos;
- hoja adulta polimórfica, entera y trilobada, más raramente pentalobada, a veces asimétrica, seno peciolar en V o en U, dientes numerosos, rectos, ampollamiento reticulado intenso, color verde oscuro, punto peciolar rosado, peciolo intensamente coloreado de violeta rojizo, indumento de la cara inferior telaraña, senos laterales superiores en dedo guante.
- Racimos medianos, cónico corto, alados, bayas esferoides o elíptica corta. Presenta tendencia al millerandage. Concentra la producción en las yemas basales.

Comportamiento agronómico

Madura en la segunda época o media. Amplia adaptación. Productividad baja a media. Si bien en Francia disminuyó su cultivo por la baja productividad, debido al corrimiento y millerandage, estos defectos fueron neutralizados por la selección masal y clonal. Presenta algunos clones improductivos denominados "cepas macho". Manifiesta yemas basales fértiles, por ello se adapta tanto a la poda mixta como a la poda corta (DE LA IGLESIA, F. et al 1992). Es una variedad de escasa productividad en contrayemas.

En la colección Chacras de Coria se observó que se comporta como medianamente susceptible al oídio en los sarmientos; mientras que es poco susceptible a peronóspora y podredumbre de los racimos.

Por el porte erecto de los brotes se adapta mejor a la conducción vertical con posicionamiento ascendente como los sistemas Guyot, Cordón bilateral y Lira, no así a los de follaje descendente como el G.D.C. (OJEDA, H. et al., 1994).

Es un cepaje vigoroso. Conviene implantarlo con alta densidad y con portainjertos de vigor débil como el 101-14 M.G. y 3309 C. (ZULUAGA, P. et al, 1959).

Los principales clones producidos en Francia son: 46; 598; 594; 596; 180; 595; 43 y 42.

Comportamiento fenológico

Fechas medias de los principales estados fenológicos en la Colección "Chacras de Coria" (RODRIGUEZ, J.)

Brotación. **29/9**
Floración................................... **10/11**
Maduración................................ **..5/3**
Amarilleo de hojas.......................**4/5**

Aptitud

Es un cepaje poco plástico exigente en condiciones ecológicas y en manejo del viñedo, y que no reproduce sus bondades enológicas en todas las regiones.

Con respecto al clima requiere especialmente de una buena amplitud térmica con noches frescas. Es más sensible que el Cabernet Sauvignon a las altas temperaturas nocturnas. Respecto a las temperaturas diurnas lo ideal es que temperaturas medias máximas que no superen los 30 O C en los meses de maduración de la uva. Cuando la misma supera este valor disminuye la Intensidad colorante y los polifenoles totales. Estas condiciones climáticas se encuentran en algunas regiones de Mendoza y sería una de las causas de la gran difusión que tuvo en esa provincia. Igualmente disminuye la Intensidad Colorante con el aumento de los rendimientos. Los mejores resultados se obtienen con producciones cercanas a los 10.000 kg por ha. Es necesaria una adecuada parada del crecimiento de los brotes al momento del envero de otra forma ni el hollejo ni la semilla maduran con la consiguiente presencia de aroma vegetales , falta de color y taninos astringentes.

La denominada Zona Alta del Río Mendoza, lugar tradicional de cultivo de la variedad Malbec , reúne condiciones ecológicas muy favorable a este cepaje. Está ubicada en el pedemonte mendocino a ambas márgenes del Río Mendoza y es un cono que desciende desde los 1.100 a 700 m sobre el nivel del mar. Los suelos profundos, con abundancia de piedras, la inclinación del terreno y el riego por surco favorece la calidad del futuro vino. En los lugares de mayor altitud como Vistalba, o Las Compuertas obtienen los vinos con mas cuerpo estructura y acidez, mucho color y taninos abundantes y dulces, apto para crianza en barrica. En las zonas de menor altitud, disminuye su concentración, la uva madura más rápido y la acidez puede ser deficiente. A veces puede ser necesario el corte con otro varietal.

La Consulta, en el Departamento de San Carlos, Medrano en el departamento de Junín y la parte oeste del departamento de San Rafael son lugares reconocidos para la obtención de vinos de alta calidad.

Organolépticamente se caracteriza por un color intenso con matices violetas. Los descriptores aromáticos más citados son ciruela, frutos rojos, tinta, anís. A veces se presentan notas herbáceas generalmente cuando las uvas provienen de cepajes desequilibrados. El manejo vitícola debe tener como meta la eliminación de este carácter vegetal que suele estar asociado con gustos amargos y rápida evolución del vino.

Es apto para la elaboración de vinos rosados, aprovechando el carácter frutal de los mismos. En la boca se caracteriza por sus taninos suaves, bien maduros y en general por un sabor ligeramente dulce. Envejece muy bien y se ve favorecido con la crianza en barricas.

Si bien el vino Malbec se ha transformado en el vino tinto típicamente argentino es necesario consensuar normas para su elaboración, como madurez de la uva , tiempo de maceración, tiempo de crianza en barrica y en botella. Igualmente en el ámbito vitícola se debe hallar el manejo de viñedo más adecuado. Igualmente es necesario definir las características de los vinos Malbec producidos a partir de diferentes clones.

Bibliografía

- Alcalde, Alberto J. 1989. Cultivares vitícolas Argentinas. INTA. Mendoza.
- Boursiquot, Jean M. 1990. Évolution de l'encépagement du vignoble français au cours des trente dernières années. • Progrés Agricole et Viticole.107 N°1. Montpellier. Francia.
- Catania Carlos y Avagnina de Del Monte S. 1986. Variedades que más se adaptan a la elaboración de vinos finos en la Argentina y los factores agronómicos que condicionan su calidad. Centro de Estudios Enológicos, Estación Experimental Agropecuaria Mendoza del INTA.
- De la Iglesia, F.; Galarraga, I. y Rodríguez, J. 1992. Comportamiento del cultivar Malbec (Vitis vinifera L.) ante la variación del tipo de poda. Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNC. XXV (1-2), Mendoza.
- Galet, Pierre. 1971. Précis d'Ampelographie pratique. Montpellier. Francia.
- Matus, Mirta S. y Rodríguez José G. 1997 Variedades de vid cultivadas en Mendoza (Argentina). Caracterización ampelográfica según método de la OIV. Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias. Tomo XXIX - N° 2. Mendoza.
- Ojeda, H., Catania, C y S. Avagnina de Del Monte. 1994. Efecto de prácticas de manejo de canopia sobre la expresión vegetativa, rendimiento, composición del fruto y características del vino en cepas de la cv. Malbec (Vitis vinifera L.). VI Congreso Latinoamericano Viticultura y Enología, Santiago, Chile.
- Rodríguez, José G. 1997. Evolución del encepado en la provincia de Mendoza. XXIII Congreso Internacional de la Vid y el Vino - OIV. Buenos Aires.
- Rodríguez, José G. 1997. Ampelografía Práctica. Cátedra de Viticultura. FCA.
- Rodríguez, José G. et al. 1994. Estudios fenológicos en cultivares de vid (Vitis vinifera L.) en Luján de Cuyo. VI Congreso Latinoamericano Viticultura y Enología. Santiago. Chile.
- Viala, P y Vermorel, V. 1901. Ampélographie. (7 Tomos). Masson y Cia. , París.
- Zuluaga, P. 1970. Revisión ampelográfica regional. Rev. Oeste, IX, 30-33. Mendoza.
- Zuluaga, P., Julch, J. y Zuluaga, E. 1959. Ensayos comparativos de rendimientos de variedades de Vitis vinifera sobre portainjertos americanos. Boletín Técnico N°1, Instituto Provincial Agropecuario Oeste, IX, 30-33. Mendoza.

Vinífera

Revista del Instituto Nacional de Vitivinicultura

Año IV - Número Extraordinario - Noviembre 1999
Actualización Edición Especial 1997

Director Nacional: *Lic. Félix Roberto Aguinaga*

San Martín Nº 430 - 5500 Mendoza - ARGENTINA
Tel.: ++ 54 261 - 449 6300 /04 /05
Fax: ++ 54 261 - 449 6306

E-mail: dirnac@inv.gov.ar
dcomext@inv.gov.ar
dgfv@inv.gov.ar
Página Web: www.inv.gov.ar
www.inv.gov.ar/vinandino

Registro de la Propiedad Intelectual en trámite

ISNN -0328 -7157

Recopilación, selección, redacción, composición,
diagramación, edición y distribución:
Instituto Nacional de Vitivinicultura - Mendoza, Argentina

Armado, diseño, fotocromía e impresión
Zeta Editores
Ituzaingó 1422 - (5500) Mendoza - Tel. ++54 261 - 429 3779

Patrocinios y reconocimientos

El IV Concurso Internacional de Vinos VINANDINO '99 y el VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología "La Vitivinicultura del Hemisferio Sur", que se realizarán en Mendoza a partir del 28 de noviembre de 1999, son patrocinados por la Organización Internacional de la Vid y del Vino (O.I.V.) y han recibido además los siguientes reconocimientos oficiales:

De **Interés Nacional** declarado por la Presidencia de la Nación, Resolución de la Secretaría General Nº 1.202 del 23 de setiembre de 1999.

De **Interés Provincial** declarado por el Gobierno de la **Provincia de Mendoza**, Decreto Nº 1.690 del 24 de setiembre de 1999; Gobierno de la Provincia de La Rioja, Decreto Nº 763 del 27 de julio de 1999; Gobierno de la Provincia de Salta, Decreto Nº 3949 del 13 de octubre de 1999.

De **Interés Municipal** declarado por la Municipalidad de la Ciudad de Mendoza, Decreto Nº 960 del 22 de julio de 1999.

DE INTERÉS LEGISLATIVO

Declarado por la Honorable **Cámara de Senadores de la Provincia de Mendoza**, por Resolución Plenaria Nº 302 del 24 de agosto de 1999, dada la importancia de los objetivos planteados para ambos acontecimientos.

ORGANIZACIÓN

El IV Concurso Internacional de Vinos VINANDINO '99 es organizado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura argentino, y cuenta también con el patrocinio de la Unión Internacional de Enólogos y la Federación Mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Espirituosas.

El VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología "La Vitivinicultura del Hemisferio Sur" es organizado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Enología e Industrias Frutihortícolas Don Bosco de la Universidad Juan A. Maza, Centro de Licenciados en Enología y en Industrias Frutihortícolas R.A.

Vinífera agradece en esta edición la colaboración de:

Departamento e Instituto de Geografía de la Facultad de Filosofía y Letras - U.N.Cuyo
Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Mendoza; Ministerio de Turismo de la Provincia de Río Negro; Ministerio de Desarrollo de la Producción y Turismo de la Provincia de La Rioja.
Suplemento Verde Diario de Cuyo - San Juan
Enól. Osvaldo Mazzei, Enól. Diego H. Bourguet Álvarez, Centro de Enólogos de Mendoza
Bodega Jesús Fantelli - Santa Rosa, Mendoza
Bodega P. Tittarelli - Rivadavia, Mendoza
Bodega Llaver - San Martín, Mendoza
Bodega Leoncio Arizu - Luján, Mendoza
Bodega José Bórbore- San Juan
Bodega Motegay - Chilecito, La Rioja
Bodega Michel Torino - Cafayate, Salta
Bodega Etchart. - Salta
Bodega Humberto Canale - Alto Valle de Río Negro

Traducciones al francés: Prof. Isabel Domínguez de Justo
Traducciones al inglés: Prof. Claudia Latorre, Prof. Néstor Chiapetta



LABOR DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RÔLE DE L' INSTITUT NATIONAL DE LA VITIVINICULTURE
LABOUR OF THE NATIONAL INSTITUTE OF VITICULTURE

El Instituto Nacional de Vitivinicultura ha sido creado por Ley Nacional de Vinos N° 14.878 del 6 de noviembre de 1.959, para realizar el control técnico de la producción, la industria y el comercio vitivinícola.
Tiene como objetivo asegurar la genuinidad o autenticidad y aptitud para el consumo humano de los vinos y otros productos vitivinícolas. Además con la Ley Nacional de Alcoholes N° 24.566 promulgada el 10 de octubre de 1995, se le encomienda el control de la producción, circulación, fraccionamiento y comercialización de los alcoholes etílico y metílico.
Posee su Sede Central en la ciudad de Mendoza y Delegaciones distribuídas en los principales centros de pro-

Foto: D. Siragusa

L'Institut National de la Vitiviniculture a été créé par la Loi Nationale des Vins N° 14.878 du 6 novembre 1959 afin qu'il mène le contrôle technique de la production, de l'industrie et du commerce vitivinicoles.
L'I.N.V. doit assurer l'authenticité et l'aptitude des vins et d'autres produits vitivinicoles à la consommation humaine. Et, par la Loi Nationale des Alcools N° 24.566 du 10 octobre 1995, il assure, en plus, le contrôle de la production, la circulation, la mise en bouteille et la commercialisation des alcools étyl et métyl.
Son siège est à Mendoza, mais il a aussi des filiales distribuées dans les centres de production et de consommation les plus importants du pays.
Cet organisme comporte une structure fonctionnelle qui lui permet d'accomplir son objectif et de mener des recherches tendant à l'optimisation de la gestion de contrôle, atteignant de la sorte la mise à jour permanente des mécanismes de fiscalisation pour les rendre adéquats aux innovations technologiques et aux méthodes d'analyse mises en vigueur dans de différents pays.
Pour ce faire, l'Institut est équipé d'une infrastructure composée des laboratoires, des équipements appropriés et d'un groupe de techniciens spécialisés, ce qui permet d'effectuer des contrôles analytiques à grande com-

The National Institute of Viticulture was created by the National Law of Wines N° 14878 to make the technical control of the production, industry and viticultural commerce.
Its aim is to assure the genuineness or authenticity and aptitude for the human consumption of wines and other viticultural products. Moreover, with the sanction of the National Law of Alcohols N° 24566 it is entrusted with the control of the production, circulation, fractionation and commercialisation of ethyl and methyl alcohols.
The central office is situated in Mendoza City and it has branches in the main centre of production and consumption of the country.
This organisation has a functional structure, which allows it to reach the objective mentioned above, and at the same time to do research on the optimisation in the task of controlling, succeeding in the permanent updating of the mechanisms of supervision to adapt them to the technological innovations and methods of analysis currently in use in the different countries.
It also has an infrastructure of laboratories, equipment and a group of specialists that allowed the analytical control of complexity and with high-

ducción y de consumo del país.
Este Organismo cuenta con una estructura funcional que le permite cumplir el objetivo señalado y a la vez realizar investigaciones aplicadas a la optimización de la tarea de control, logrando la permanente actualización de los mecanismos de fiscalización para adecuarlos a las innovaciones tecnológicas y de métodos de análisis puestos en vigencia en los distintos países.
Para ello cuenta con una infraestructura de laboratorios, equipamiento y una dotación de técnicos especializados que permiten la realización de controles analíticos de complejidad y con servicios de inspección de alta especificidad.
La fiscalización se efectúa en todas las etapas del proceso vitivinícola desde el viñedo hasta el consumo, controlando la composición de los productos vínicos que deben corresponder con las características de las regiones de origen, las materias primas, los productos autorizados para uso enológico y las técnicas de elaboración utilizadas.
Por otra parte el Instituto Nacional de Vitivinicultura recopila, produce y elabora las estadísticas sobre el sector vitivinícola, siendo el responsable de aportarlas al Sistema Estadístico Nacional y a la Organización Internacional de la Vid y del Vino (O.I.V.). Dicha información es publicada sirviendo de base para la toma de decisiones tanto a nivel del sector privado como público.
Además tiene una activa inserción en lo referente a comercialización internacional de vinos. Su gestión de 40 años en el sector le ha valido un merecido prestigio, el que ha sido reconocido en reiteradas oportunidades.
En los últimos años con el objetivo de acompañar el proceso de incremento de las exportaciones de productos vitivinícolas argentinos, el Instituto Nacional de Vitivinicultura ha procedido a la agilización de los trámites relacionados con el comercio exterior sin descuidar la rigurosidad del control técnico requerido por los mercados compradores y que en su carácter de autoridad sanitaria le corresponde.
Los productos vitivinícolas argentinos

pléxité et d'offrir des services d'inspection à haute spécificité.
La fiscalisation intéresse l'ensemble du processus vitivinicole -« dès la vigne jusqu'au verre »- tout en surveillant la composition des produits viniques qui doivent se correspondre aux caractéristiques des zones d'origine, aux matières premières, aux produits autorisés à des fins œnologiques et aux techniques d'élaboration mises en œuvre.
D'autre parte, l'I.N.V. recueille des données, il élabore les statistiques se rapportant au secteur vitivinicole et détient la responsabilité de verser ces chiffres au Système Statistique National et à l'Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.). Cette information est bien sûr publiée, en servant de point de départ à la prise des mesures tant au niveau privé qu'au niveau public.
En plus, l'I.N.V. a une active insertion dans la commercialisation internationale des vins. Sa gestion dans le secteur, qui a déjà 40 ans, lui a valu un prestige mérité qui a été reconnu à plusieurs reprises.
Ces dernières années et dans le but d'accompagner le processus d'accroissement des exportations des produits vitivinicoles argentins, l'I.N.V. s'est mis à accélérer les démarches concernant le commerce extérieur sans négliger par là même la rigueur du contrôle technique requis par les marchés acheteurs, ce qui relève d'ailleurs de sa compétence en tant qu'autorité sanitaire.
Les produits vitivinicoles argentins destinés à l'exportation ont l'aval des certifications analytiques officielles, reconnues au niveau international, émises par l'I.N.V. en tant qu'organisme technique spécifique, ainsi que toutes les autres certifications concernant la provenance, les cépages, les techniques d'élaboration, les limites de composition normale pour les différents produits, et qui pourraient être demandées par les marchés acheteurs.
D'autre part, l'Institut instruit les entreprises sur des questions se rapportant aux exigences techniques et analytiques des différents pays ainsi que la Chancellerie afin qu'elle puisse

ly specific inspection services.
The supervision is done in all the stages of the viticultural process, from the vineyard to the consumption, controlling the composition of the viticultural products that must fit with the characteristic of the original region, the raw materials, the authorised products for oenological use and the techniques of elaboration that are used.
On the other hand, the I.N.V. compiles, produces and elaborates the statistics of the viticultural sector, being responsible for transmitting them to the National Statistical System and to the International Organisation of the Vine and Wine (O.I.V.). Such information is published being used as the base to take private and public decisions.
Moreover, it has an active insertion in the international commercialisation of wines. Its forty (40) year management has given it a deserved prestige which has been recognised in many occasions.
During the last years with the objective of accompanying the process of increasing the exports of the Argentinian viticultural products, the I.N.V., with its character of sanitary authority, has proceeded to fasten the business exterior transaction without neglecting the strictness of the technical control required by the buyer markets.
The Argentinian viticultural products which are exported have the endorsement of the official analytical certificates which are recognised internationally. They are issued by the I.N.V. because of its character of specific technical organism. The other certificates, in relation to origin, varieties, technologies of elaboration, normal bounds of composition for the different products which can be required by the purchasers are also issued.
The Institute also gives technical advise to companies about the technical and analytical requirements of the different countries; and to the Chancellery with the aim of taking part in

que se exportan tienen el aval de los certificados analíticos oficiales, internacionalmente reconocidos, emitidos por el Instituto Nacional de Vitivinicultura. en su carácter de organismo técnico específico, así como también todas las demás certificaciones que con respecto a procedencia, variedades, tecnologías de elaboración, límites de composición normal para los distintos productos, sean requeridos por los mercados compradores.

También el Instituto presta asesoramiento técnico a las empresas, sobre requerimientos técnicos y analíticos de los distintos países, y a Cancillería a fin de intervenir en las medidas y políticas que a nivel internacional puedan interferir en las exportaciones de productos vitivinícolas argentinos, respaldando así al sector privado y de esta manera favoreciendo la efectiva inserción de los vinos y mostos argentinos en aquellos mercados más difíciles de penetrar.

En distintas oportunidades el Organismo ha participado activamente, con estudios convincentes, en la solución de barreras técnicas interpuestas en el comercio internacional.

Respecto de las importaciones de productos vitivinícolas el Instituto Nacional de Vitivinicultura controla la autenticidad y aptitud para el consumo de los vinos y mostos que ingresan a la República Argentina, verificando el cumplimiento de las normas del país de origen y su adecuación a la legislación argentina vigente en la materia.

Este Organismo, realiza también una importante tarea de difusión de la Vitinicultura Argentina, participando activamente en foros internacionales como la O.I.V., con aporte de información, estudios y resultados propios. Interviene además en las reuniones y en negociaciones sobre productos vitivinícolas del MERCOSUR.

Por último, en todo el proceso de cambio de la vitivinicultura argentina, ha sido factor de transferencia de conocimientos y actualización tecnológica permanente de técnicos y profesionales enólogos y viticultores, a través de diversos seminarios, cursos, visitas de expertos, etc. realizados en los últimos años.

intervenir dans la politique à suivre contre des mesures internationales qui pourraient interférer les exportations des produits vitivinicoles argentins, promouvant ainsi le secteur privé et l'insertion des vins et des moûts argentins dans les marchés les plus exigeants.

En outre, l'Institut a activement participé, grâce à des études sérieuses, à la solution des barrières techniques posées au commerce international.

En ce qui concerne les importations des produits vitivinicoles, l'I.N.V. contrôle l'authenticité et l'aptitude à la consommation des vins et des moûts qui entrent à la République Argentine, tout en vérifiant le respect des normes du pays d'origine et son adéquation à la législation argentine concernée en vigueur.

Participant activement à des instances internationales -tel le cas de l'O.I.V.-, cet organisme mène, aussi, d'importants travaux de diffusion de la vitiviniculture argentine tout en s'occupant de l'élaboration de l'information et de la promotion des recherches. L'Institut participe aussi à des réunions et à des négociations des produits vitivinicoles dans le cadre du MERCOSUR.

Enfin, l'I.N.V. a été, dans le devenir de la vitiviniculture argentine, un facteur de transmission des connaissances et de mise à jour des techniciens et des professionnels, des œnologues et des viticulteurs, à travers des séminaires, des cours, des visites d'éxperts qui se sont tenus ces dernières années.

the measures and policies that at an international level can interfere in the exportations of Argentinian viticultural products, backing up the private sector and in this way favouring an effective insertion of the Argentinian wines and must in the most difficult markets to enter.

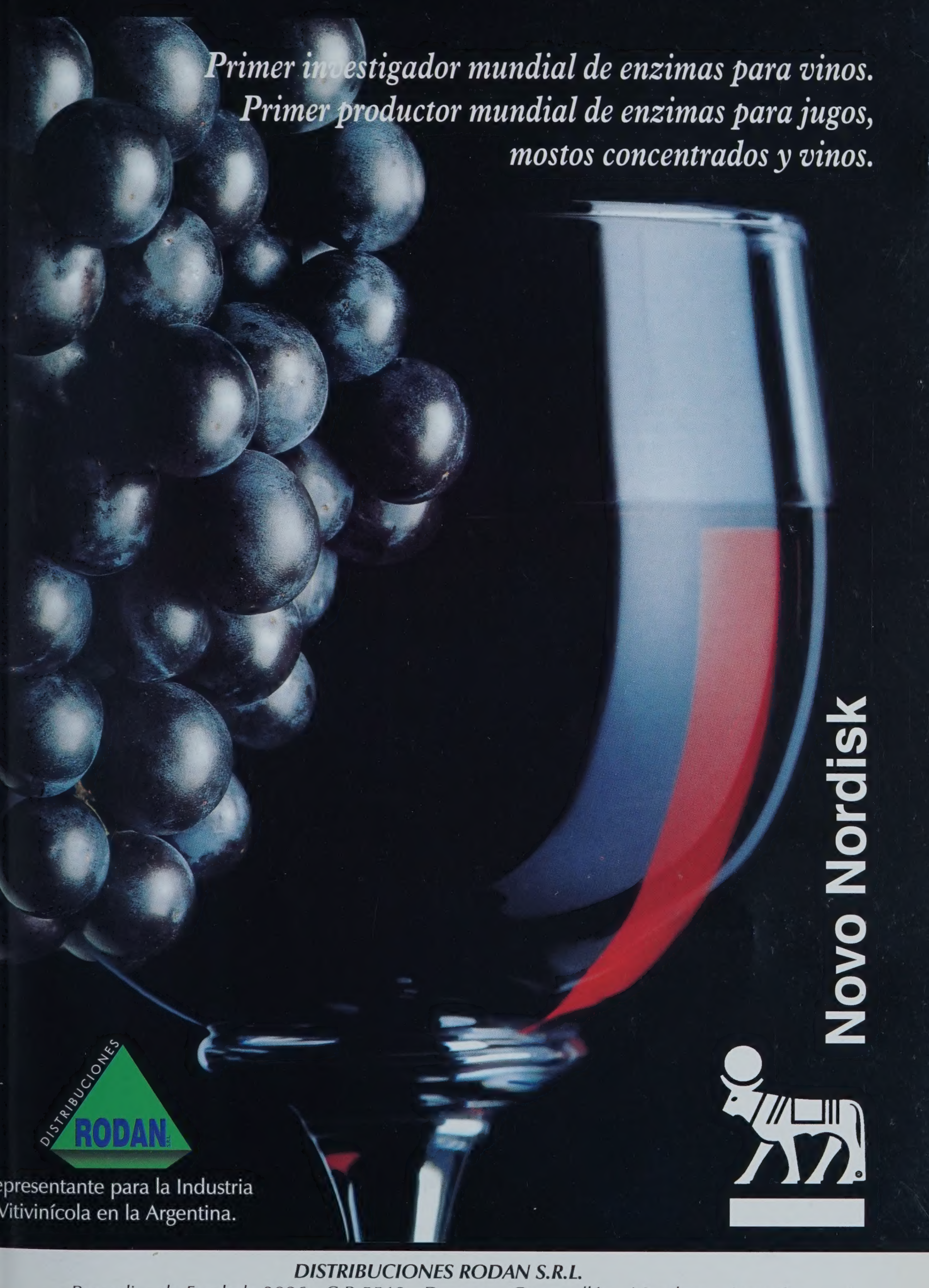
In different opportunities, the organism has participated actively, with convincing studies in the solution of technical barriers interposed in the international commerce.

Concerning the import of viticultural products, the National Institute of Viticulture controls the authenticity and aptitude for consumption of the wines and must that enter the Argentinian Republic, verifying the fulfilment of the rules of the original country and its adequacy to the current Argentinian legislation.

This organism makes an important task in the spreading of the Argentinian Viticulture, participating actively in International forums as the O.I.V., with information, studies and its own results. It participates in the meetings and negotiations of the viticultural products of MERCOSUR.

Finally, in all the process of change of the Argentinian viticulture, it has transferred knowledge and permanent technological updating of the technicians, oenologists and viticulturists through different seminars, courses, experts' visits, etc., done in the last years.




Primer investigador mundial de enzimas para vinos.
Primer productor mundial de enzimas para jugos,
mostos concentrados y vinos.
DISTRIBUCIONES
RODAN
S.R.L.
epresentante para la Industria
Vitivinícola en la Argentina.
Novo Nordisk




VINANDINO '99


ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL
DE LA VID Y DEL VINO


inv
INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA